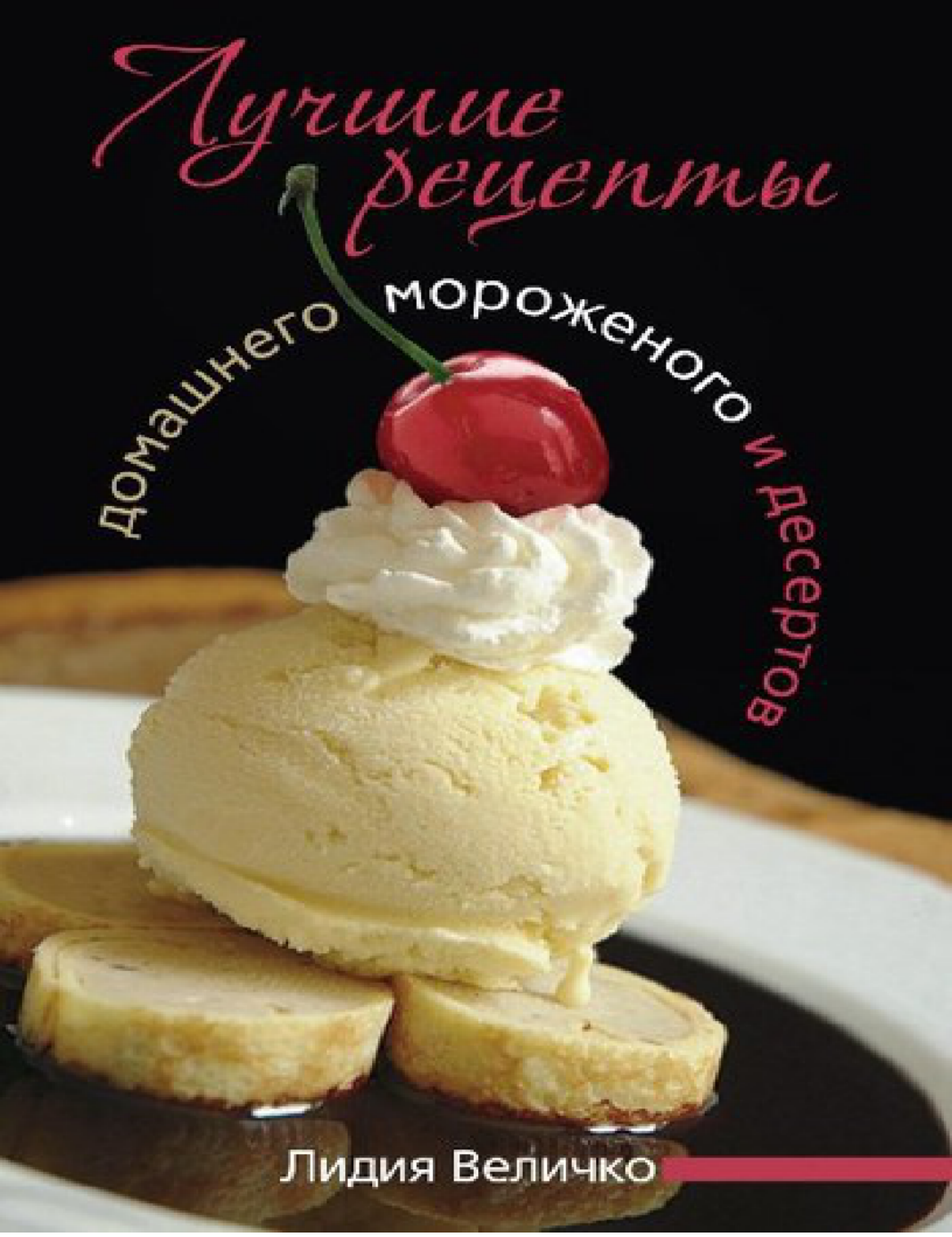
Лучшие рецепты

домашнего мороженого и десертов



Лидия Величко

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В этой книге вы найдете рецепты самостоятельного приготовления домашнего мороженого, классических десертов, горячих и холодных напитков с его использованием. Наши советы помогут вам приятно удивить близких десертом «Романтика» или порадовать ребятишек фиалковым мороженым. Также вы узнаете множество удивительных фактов из истории этого лакомства… Теперь различные способы приготовления этого восхитительного десерта, долгое время считавшиеся тайной за семью печатями, доступны и вам. Приятного аппетита!

- Лидия Сергеевна Величко
  - Вместо предисловия
  - Интересные факты из истории мороженого
    -
    - Массовое производство мороженого
    - Советы по приготовлению домашнего мороженого
    - Полезные советы
  - Десерты
    - Безе с мороженым и малиной
    - Торт с мороженым
    - Десерт из мороженого с персиками
    - Мороженое-фламбе
    - Сорбет с черной смородиной и мятой
    - Мороженые «пенки»
    - Мороженое с вином «Марсала»
    - Фруктовый лед с киви и вином
    - Лед с ананасом и бананом
    - Торт-мороженое
    - Тропический шербет
    - Лимонный шербет
    - Замороженный фруктовый йогурт
    - Охлажденный йогурт с ликером Irish Cream
    - Замороженный йогурт с черникой и бананом
    - Замороженный сливовый йогурт
    - Замороженный йогурт с апельсиновым соком и фруктами
    - Замороженный йогурт с черникой, бананом и медом
    - Замороженный йогурт с шоколадом
    - Охлажденный йогурт с ревенем

- Охлажденный йогурт с нектаринами
- Йогурт с замороженным соком
- Йогуртовый лед с бананом и медом
- Кулфи из сока апельсина и киви
- Вафли с мороженым
- Пирожные с мороженым
- Сандвич с мороженым
- Буше «Сюрприз»
- Десерт халифа
- Десерт «Романтика»
- Персики с шоколадным мороженым по-кардинальски
- Десерт-мороженое из личи
- Крем из мороженого
- Кисель клюквенный с мороженым и сливками
- Малиновый лед с йогуртом
- Английский пудинг с мороженым
- Клюквенный пудинг с мороженым
- Салат из вишни с мороженым
- Сливовый салат с мороженым
- Салат из кураги с мороженым
- Блинчики по-австрийски с мороженым в горящем ликере
- Яблочный штрудель с мороженым
- Десерт из яблочных чипсов с мороженым
- «Зуппа инглезе» с мороженым и пряными фруктами
- Пицца с мороженым
- Простое фондю с мороженым
- Десерт из моркови с мороженым
- Сандвич с мороженым
- Пирог с мороженым «Миссисипи»
- Малиновый крем с мороженым
- Персики с мороженым
- Апельсиновый торт с мороженым
- Салат фруктовый с мороженым
- Торт с ванильным мороженым и шоколадным безе
- Ананасовые оладьи с мороженым
- Торт грушевый с мороженым и ежевикой
- Парфе сливочное
- Парфе ореховое
- Парфе из яблочного сока
- Апельсиновый шербет

- Крем-брюле (1-й вариант)
- Крем-брюле (2-й вариант)
- Крем-брюле (3-й вариант)
- Французский десерт
- Мороженое с огоньком
- Замороженное шоколадное полено
- Жареный ананас на шампуре с поджаренным кокосовым мороженым
- Шарлотка из пломбира с бисквитами и клубничным соком
- Десерт с персиками и малиновым пюре
- Ананасовый торт-мороженое
- Десерт «Вулкан»
- Торт-мороженое «Сочная ягодка»
- Новогодний торт-мороженое
- Торт-мороженое «Черный лес»
- Мороженое праздничное с грушами
- Охлажденный йогурт с зефиром, изюмом и шоколадным сиропом
- Мороженое с шампанским
- Мороженое с белым вином
- Мороженое с десертным вином
- Горящие персики с ванильным мороженым
- Холодец шоколадный
- Холодец заварной из малины, земляники или клубники
- Десерт из мороженого с абрикосовым кремом
- Мороженое «Шпинат с яйцом»
- Банановый сплит «Жирарделли»
- Банановый сплит «Оскар»
- Дыня, фаршированная мороженым
- Арбуз, фаршированный мороженым
- Мороженое с дыней и арбузом
- Мороженое с карамельным миндалем по-сицилийски

○ Коктейли и напитки
- Какао с мороженым
- Коктейль из мороженого и земляники
- Мятный коктейль с мороженым
- Холодный чай с мороженым
- Айс-крим лимонный
- Напиток яблочный с мороженым
- Кофе с мороженым
- Кофе с мороженым и взбитыми сливками

- Коктейль с мороженым
- Клубничный коктейль
- Коктейль «Ванильное небо»
- Коктейль «Снегурочка
- Клубничный коктейль
- Салат-коктейль из киселя с мороженым и ягодами
- Коктейль «Солнечный круг» (1-й вариант)
- Коктейль «Солнечный круг» (2-й вариант)
- Коктейль «Леди М»
- Коктейль «Брут»
- Коктейль «Щелкунчик»
- Коктейль «Освежающий»
- Коктейль «Холодная дыня»
- Коктейль «Кокосовый»
- Коктейль «Шоколадный»
- Коктейль «Апельсиновый»
- Коктейль «Полярная ночь»
- Коктейль из мороженого и земляники
- Пунш империяль мороженый из земляники и прочих фруктов

○ Мороженое
- Мороженое капучино
- Мороженое с лаймом
- Мороженое с манго
- Мороженое «Персик Мельба»
- Мороженое из хурмы
- Мороженое фисташково-цитрусовое
- Банановое мороженое с шоколадными чипсами
- Кокосово-мандариновое мороженое
- Кокосово-мандариновое мороженое с шоколадом
- Медовое ванильное мороженое
- «Коньячная ваниль»
- Мороженое «Банкетное»
- Мороженое из жженого сахара
- Мороженое «Турецкая сладость»
- Черничное мороженое
- Мороженое со сливами
- Шоколадное мороженое
- Сливочное мороженое
- Мятное шоколадное мороженое
- Сливочное мороженое с манго
- Мороженое-мармелад
- Фиалковое мороженое

- Мороженое из черного хлеба
- Шоколадное мороженое с медом и фисташками
- Мороженое с фруктово-сливочным гарниром
- Апельсиновое мороженое с апельсиновым соусом
- Мороженое с дыней и миндальным соусом
- Мороженое с медом и корицей
- Мороженое из орехового йогурта с корицей
- Мороженое с черимойей
- Черешневое мороженое с шоколадными чипсами
- Мороженое из дыни
- Лимонное мороженое под соусом из шиповника
- Ванильное мороженое с мандаринами и теплым шоколадом
- Мороженое с пюре из манго
- Мороженое из сока
- Мороженое с корицей
- Мороженое «Семифреддо»
- Мороженое с крыжовником
- Мороженое из сока красной смородины
- Карамельное мороженое
- Мороженое вишневое
- Мороженое «Мокко»
- Мороженое из йогурта с курагой
- Кулфи (индийское мороженое)
- Пломбир с вареными грушами и ореховым печеньем
- Яблочно-творожное мороженое с фисташками
- Мороженое со сгущенкой и персиками
- Мороженое ласси с ревенем и клубникой
- Мороженое из сладкого картофеля
- Мороженое облепиховое
- Коньячное мороженое
- Ананас с мороженым
- Мороженое Дома Медичи
- Апельсиновое мороженое
- Черничное мороженое (1-й вариант)
- Черничное мороженое (2-й вариант)
- Манговое мороженое (1-й вариант)
- Манговое мороженое (2-й вариант)
- Ванильное мороженое (1-й вариант)
- Ванильное мороженое (2-й вариант)
- Ванильное мороженое (3-й вариант)
- Мороженое из хурмы (1-й вариант)

- Мороженое из хурмы (2-й вариант)
- Кокосовое мороженое (1-й вариант)
- Кокосовое мороженое (2-й вариант)
- Мороженое из клубники
- Мороженое из клубники с йогуртом
- Мороженое из клубники с лимонным соком
- Творожное мороженое с клюквой
- Творожно-ягодное мороженое
- Кулфи
- Мороженое «Грек»
- Мороженое «Тутти-фрутти
- Лимонное мороженое (1-й вариант)
- Лимонное мороженое (2-й вариант)
- Лимонное мороженое (3-й вариант)
- Мороженое из чернослива
- Сливовое мороженое
- Мороженое «Мечта»
- Мороженое «Розовые облачка»
- Замороженный десерт из черной смородины (1-й вариант)
- Замороженный десерт из черной смородины (2-й вариант)
- Миндальное мороженое
- Фисташково-миндальное мороженое
- Ананасовое мороженое
- Простое мороженое без наполнителя (1-й вариант)
- Простое мороженое без наполнителя (2-й вариант)
- Простое мороженое без наполнителя (3-й вариант)
- Абрикосовое мороженое (1-й вариант)
- Абрикосовое мороженое (2-й вариант)
- Вишневое мороженое (1-й вариант)
- Вишневое мороженое (2-й вариант)
- Бананы с мороженым
- Мороженое из бананов и имбиря
- Мороженое медовое с цитрусами
- Мороженое с имбирем и ревенем
- Мороженое с розовым грейпфрутом
- Мороженое из йогурта с кусочками персика
- Мороженое с клубникой, малиной и соусом из белого шоколада
- Нежное мороженое с базиликом (без добавления

молока)
- Мороженое из помидоров (без добавления молока)
- Мороженое с инжиром
- Кокосовое мороженое
- Мороженое с кокосовой стружкой
- Мороженое «Зыбкие миражи» (турецкая кухня)
- Фруктовое мороженое
- Мороженое из почек смородины
- Мороженое с вишнями мараскино
- Мороженое с фруктовым ассорти
- Вегетарианское мороженое
- Мороженое по-льежски
- Яблочное мороженое
- Ореховое мороженое с кардамоном
- Клубничное мороженое по-неаполитански
- Мороженое из кофе со сгущенным молоком
- Кофе замороженный
- Сливочное мороженое с киви
- Земляничное мороженое по-итальянски
- Малиновое мороженое с фисташками
- Мороженое с фисташковой халвой
- Фруктовое мороженое с клубникой и лимоном
- Пломбир ореховый
- Сливочный пломбир с ананасами
- Сливочный пломбир классический
- Пломбир сливочный
- Пломбир шоколадный
- Пломбир кофейный
- Пломбир рисовый
- Пломбир с вафлями
- Пломбир яблочный
- Ингредиенты:
- Пломбир из бешамеля, со сбитыми сливками
- Мороженое молочное с ванилином (болгарская кухня)
- Мороженое молочное с кофе (болгарская кухня)
- Древнерусский рецепт приготовления мороженого
- Медовое ванильное мороженое
- Мороженое с клубникой и арбузом
- Мороженое сливочное с цукатом, изюмом, вареньем
- Мороженое из лепестков роз

- Йогуртовое мороженое с хурмой
- Мороженое с медом, орехами и ягодами
- Рисовое мороженое с маракуйей и манго
- Тропическое мороженое
- Мороженое «Маракуйя»
- Кокосовое мороженое с базиликом и лаймом

○ Иллюстрации

Лидия Сергеевна Величко
Лучшие рецепты домашнего мороженого и десертов

Вместо предисловия

Трудно найти человека, который не любил бы мороженое – вкусный и полезный продукт, доставляющий радость и удовольствие не только детям, но и взрослым. Мороженое – лучшее средство от летней жары, лучший «антидепрессант» и лучшее украшение праздничного стола, потому что мороженое – составляющая многих известных десертов, коктейлей (в том числе алкогольных) и… салатов! Не удивляйтесь – мороженое можно есть по-разному, подавать по-разному и готовить тоже по-разному. В этой книге вы найдете лучшие рецепты приготовления домашнего мороженого, десертов и напитков с мороженым, а также различные варианты блюд, в которых используется готовое мороженое, купленное в магазине. В нашу книгу вошли не только традиционные и всеми любимые рецепты, но и весьма оригинальные: например, мороженое с морковью или сандвич с мороженым. Большинство рецептов просты в приготовлении, но некоторые все же потребуют от вас немного терпения и кулинарного мастерства, но, поверьте, они того стоят! И если вы по каким-либо причинам до сих пор не любите мороженое или относитесь к нему равнодушно, то сейчас – самое время сделать мороженое постоянным продуктом в своем рационе. Хотя бы потому, что оно приносит пользу вашему организму. Мороженое – замечательный продукт, состоящий из замороженной смеси натурального молока, сливок, сгущенного или сухого молока, сахара, различных вкусовых и ароматических веществ (миндаль, изюм, ванилин, орехи и т. д.), стабилизаторов и воздуха.

Мороженое по своему химическому составу делят на *молочное, сливочное, пломбир и фруктово-ягодное.* Оно содержит полноценные молочные белки, связанные с фосфором и кальцием, а также витамины А, В, С, Е. Консистенция его плотная, маслянистая, структура – нежная. Лечебное значение мороженого определяется высокой питательностью и отличными вкусовыми качествами. Оно полезно для больных, перенесших тяжелые операции, в частности в полости живота, когда нельзя употреблять твердую пищу, при язвенной болезни с кровотечениями, туберкулезе, истощении, малокровии. Мороженое противопоказано при сахарной болезни, болезнях печени, ожирении, атеросклерозе (допустимо только фруктовое), гастритах и колитах. Ученые считают, что мороженое великолепно снимает стресс. Молоко и сливки содержат триптофан – эффективный природный транквилизатор, успокаивающий нервную систему, поднимающий настроение,

помогающий справиться с бессонницей. Еще в V веке до н. э. Гиппократ рекомендовал мороженое для укрепления здоровья. И справедливо. Ведь в молоке содержится более ста ценных для организма веществ – витаминов, минеральных солей, аминокислот белка и ферментов. Кроме того, входящие в состав мороженого ингредиенты стимулируют выработку гормонов счастья – эндорфинов и полезного серотонина, нейтрализующего действие стресса. Так что недаром в 1984 году 40-й президент США Рональд Рейган объявил июль Национальным месяцем мороженого, а второе воскресенье июля – Национальным днем истории создания мороженого.

Интересные факты из истории мороженого

Мы все привыкли в любое время года есть мороженое самых разнообразных видов и вкусов, но, наверное, мало кто задумывается, а откуда, собственно, оно произошло? Между тем история этого лакомства занимательна и насчитывает тысячи лет…

Некоторые историки полагают, что мороженое изобрели китайцы около 4 тысяч лет назад, когда начали добавлять снег в смесь риса и молока, причем рецепты приготовления таких десертов держали в строгом секрете. Другие считают, что прообразом современного мороженого были фруктовые соки, смешанные со снегом и льдом, которые называли «льдинками».

Первое письменное упоминание о мороженом можно найти в китайском сборнике песен «Шинзин» (более 3000 лет до н. э.). Как гласят древние списки, на столы китайских императоров подавались замороженные фруктовые соки. Широкие торговые связи Китая со многими государствами способствовали распространению этого лакомства по всему свету, и особенно в арабских странах. Сохранилось множество интересных историй, связанных с мороженым. Невероятно, но, как свидетельствуют источники, в 780 году н. э. халиф Аль Мадии сумел доставить в священную Мекку целый караван верблюдов, груженных снегом. Другой не менее поразительный факт описывает персидский путешественник Нассири-Хозрау (1040 год): к столу каирского султана для приготовления напитков и мороженого ежедневно доставлялся снег из горных районов Сирии. О широком применении снега и льда в арабских странах повествуют и знаменитые сказки «Тысяча и одна ночь». Еще царь Израиля Соломон высоко ценил замороженные фруктовые соки, а знаменитый античный врачеватель Гиппократ рекомендовал мороженое для укрепления здоровья.

Во второй половине IV века до н. э. Александр Македонский совершил поход в Азию, где персидские и индийские вельможи угощали его фруктовыми соками со снегом и льдом. В дальнейшем в лагерь завоевателя, полюбившего замороженный деликатес, рабы доставляли снег и лед с горных вершин. В Риме особенно ценили замороженные десерты. В качестве холодильников служили глубокие земляные ямы, в которых предварительно уплотненный снег под толстым слоем веток деревьев и земли мог храниться несколько месяцев.

Возвращавшиеся из восточных походов римские легионы пополняли количество рецептов, и постепенно замороженные соки перестали быть экзотикой. В своей книге «О кулинарном искусстве» известный итальянский кулинар Апиций впервые поделился опытом приготовления прохладительных напитков и дал описание нескольких десятков сортов древнейшего мороженого.

В эпоху Средневековья почти все секреты мороженого были утеряны. Только в XIII веке, благодаря известному путешественнику Марко Поло, который достиг Китая, европейцы вновь обрели рецепты приготовления мороженого, напоминавшего современный фруктовый лед. Этот десерт сразу вошел в число самых изысканных блюд при итальянских дворах. Однако венецианцы не спешили делиться с остальными европейцами своим приобретением. Производство мороженого было окружено почти такой же тайной, как и изготовление венецианского стекла! Известно, что кондитеры давали клятву молчания, нарушение которой каралось смертью. Поэтому слава мороженого очень медленно распространялась по Европе. Во Франции – законодательнице мод и кулинарии – рецепты появились только в XVI веке. Выходя замуж в 1553 году за французского короля, Екатерина Медичи взяла с собой кулинара, который приготовил для праздничного пиршества поразившее всех «итальянское лакомство» – мороженое из малины, апельсинов и лимонов. Когда Екатерина Медичи выходила замуж за герцога Орлеанского, итальянские повара сделали 34 вида этого блюда (причем очень похожего на современное мороженое) и на протяжении 34 дней церемонии бракосочетания к свадебному столу подавали по одному виду. Екатерина Медичи на торжественных обедах угощала гостей мороженым и шербетом, куда по ее собственному рецепту добавлялся охлажденный мандариновый и апельсиновый сок.

Королевские слабости перенимала знать, и очень скоро мороженое и напитки из Версаля перекочевали в особняки французских вельмож. И этому не помешали жесточайшие запреты на разглашение рецепта мороженого. Напомним, что рецепт мороженого считался государственной тайной, на страже которой стоял закон, каравший нарушителей смертной казнью.

В 1625 году внучка Екатерины Медичи Генриетта-Мария вышла замуж за короля Англии Карла I. Вместе с французской принцессой в Англию приехал ее личный повар Герольд Тиссайн, владевший многими секретами приготовления мороженого. Примечательно, что Тиссайн осмелился поделиться своими «секретами» лишь только после казни Карла I в 1649 году.

Проданный французским кулинаром рецепт шоколадного мороженого назывался «Ледяная неаполитанка». Этот кулинарный шедевр был настоящей гордостью Тиссайна.

В середине XVII века мороженое становится доступным многим жителям столицы Франции. В 1660 году с мороженым познакомились парижане, по сей день в Париже существует итальянское кафе «Прокопе», которое было открыто в 1672 году рядом с театром Мольера. Подававшееся там мороженое быстро завоевало симпатию французов. В 1676 году 250 парижских кондитеров объединились в корпорацию мороженщиков. Сначала мороженое продавалось только летом, но с 1750 года преемник Прокопио, де Бюисон, а затем и другие мороженщики стали делать его круглый год.

Именно Франции суждено было стать родиной знаменитого сливочного пломбира, который изобрели в городе Плобьер-ле-Бем. А в Австрии в то время кондитеры придумали шоколадное мороженое, рецепт которого попал в венские поваренные книги. Австрийцы же первыми начали делать сложнейшие торты с мороженым и сливками с добавлением вишневого ликера, малины и клубники. (Некоторые источники, правда, указывают, что все это имело место во Франции еще в XVII веке – в годы правления Анны Австрийской.)

В числе поклонников мороженого был и сам Наполеон Бонапарт. На склоне лет бывшего повелителя Европы его почитатели прислали на остров Святой Елены устройство для получения мороженого.

Вслед за Францией новые сорта мороженого появляются в Италии, Австрии. Заморское лакомство, названное «ледяной страстью» и «снежным молоком», сразу завоевало сердца венецианских дожей и знати и превратилось в одно из самых изысканных придворных блюд. Правители Венеции строго следили за соблюдением восточной рецептуры, не позволяя поварам ни на йоту отступать от нее. Со временем мода на мороженое распространилась по всей Италии. Флорентийский повар Джакомо Джильери, долгое время служивший у багдадского калифа, подарил родному городу рецепт нежнейшего разноцветного шербета (sorbetto) – слегка замороженного фруктового сока с добавками. Позже во Флоренции стали готовить густую массу из смеси соков, придавая ей различные формы. Десерт раскладывали в оловянные или жестяные коробки и замораживали, обложив толченым льдом и солью.

При Наполеоне III в Париже впервые вырабатывается мороженое в стаканчиках и пломбир. В Италии – ассорти из мороженого, в Австрии – кофе глясе и шоколадное мороженое. В

это же время стали появляться замороженные взбитые сливки, перемешанные с мелко нарезанным миндалем и мараскином, слоеное мороженое с клубникой и тертым шоколадом куполообразной формы.

В августе 1799 года в Гамбурге появилось специализированное кафе «Альстер-павильон», в котором, помимо многочисленных прохладительных напитков, предлагалось несколько видов мороженого. Это кафе существует до сих пор на радость лакомкам и считается старейшим кафе-мороженым в Германии.

В Америку рецепты приготовления мороженого привезли английские переселенцы в начале XVIII в. Однако их не сразу оценили: первые упоминания об этом относятся к 1777 г. Особой популярностью тогда пользовались фруктовые сорта, их особо почитал и даже самолично изготавливал на своем ранчо президент США Джордж Вашингтон.

С давних времен мороженое известно в России. Еще с Киевской Руси у нас подавали мелко наструганное замороженное молоко. Во многих деревнях на Масленицу замешивали творог со сметаной, изюмом и сахаром. Затем из смеси лепили сказочные фигурки животных, птиц. «Изделия» выставлялись на крылечко, на мороз. Вот так и получалось домашнее мороженое, которым лакомились и дети, и взрослые. Если кто-то заготавливал мороженое про запас, то для лучшей сохранности помещал мороженое в кадку со льдом. Разумеется, мороженое любили не только в среде простого народа. Прохладительные напитки и мороженое были широко представлены в меню при дворах Петра III и Екатерины II. Во время торжественных приемов гостей угощали мороженым с шоколадом, орехами, ликером.

Русская знать ела замороженные десерты из сливок, апельсинов, яичных белков, вишен, смородины и клюквы. Когда Российская империя стала играть ведущую роль на европейской сцене, в Петербург потянулись лучшие строители и модельеры, парикмахеры и повара. Привозили все новые и новые секреты европейской кухни в молодую европейскую столицу. Но русские кулинары не только учились у иностранных специалистов, но и сами усовершенствовали оборудование и создавали новые рецептуры. Так, в 1845 г. купец Иван Излер получил патент за № 307 на «Машину для приготовления мороженого». Постепенно это лакомство становилось более демократичным продуктом.

Массовое производство мороженого

Постепенно из чисто летнего угощения мороженое превратилось в широко известное блюдо, продававшееся торговцами круглый год. Но еще долго его производство было сопряжено с большими хлопотами – настолько сложно было организовать доставку льда и снега. На протяжении XIX века было разработано много различных видов мороженого, сохранивших и до наших дней свою популярность. Однако производство мороженого в относительно больших объемах стало возможным лишь после внедрения достаточно производительных способов получения и хранения льда, охлаждающих устройств и машин с мешалками или дробилками. Вездесущий технический прогресс постепенно преобразовал и производство мороженого, превратив его из изысканного лакомства богатых салонов в продукт, доступный каждому. Популярности мороженого способствовали следующие изобретения.

В 1560 году испанский доктор по имени Бласиус Вила-франка, чтобы лучше заморозить смесь из сливок, фруктов и специй, попробовал обрызгать лед и снег, в котором хранился десерт, селитрой. Опыт удался, и это привело к изобретению первой «морозильной камеры».

• В 1834 году американец Джон Перкин запатентовал идею использования эфира в компрессорном аппарате.

• Спустя 10 лет англичанин Томас Мастерс получил патент на машину для мороженого, которая представляла собой оловянный кувшин с вращающимся трехлепестковым шпателем, окруженным льдом, снегом или смесью одного из них с солью, солями аммония, селитрой, нитратами аммония или хлоридом кальция. Согласно патентному описанию, машина Мастерса могла охлаждать, а также одновременно морозить и взбивать мороженое.

• В 1846 году англичанка леди Нэнси Джонсон изобрела ручной миксер-морозильник для мороженого. С тех пор делать мороженое в домашних условиях стало намного легче.

• В 1848 году в США были запатентованы две машины для приготовления мороженого.

• А 5 лет спустя – в 1851 году – американец Джейкоб Фассел построил первую фабрику мороженого. Вскоре он создал целую сеть фабрик и по праву считается отцом индустрии мороженого.

• В 1860 году Фердинанд Карре создал первую в мире абсорбционную холодильную машину, работавшую на жидком и

твердом абсорбенте. Четыре года спустя Карре значительно усовершенствовал компрессионную машину, в которой впервые применялся новый хладагент – аммиак.

• В 1876 году немецкий изобретатель Карл фон Линде разработал безопасную компрессионную холодильную машину и через год ее запатентовал.

• В 1919 году американец Христиан Нельсон разработал рецепты и технологию производства мороженого, глазированного шоколадом. Новатору был выдан патент на идею, и на свет появился «пирожок эскимоса», или просто «эскимо». А незадолго до этого американцы придумали аппарат для приготовления вафельных стаканчиков.

Промышленное производство мороженого в России зародилось лишь к началу 1930-х годов. Тогда на Московском хладокомбинате и холодильнике № 2 были сданы в эксплуатацию первые цеха по производству мороженого. В 1932 году в СССР его всего было выработано 300 тонн, а уже с 1985 года началось интенсивное строительство новых цехов мороженого, что позволили выработать 696 тыс. тонн мороженого.

Таким образом, техника и технология промышленного производства мороженого постоянно совершенствовались. В ряде стран стали создаваться специализированные фирмы по выпуску машин и оборудования для производства мороженого. Мороженое стало обычным атрибутом городских кафе. По сей день мороженое остается излюбленным лакомством людей самого разного возраста и вкусов.

Советы по приготовлению домашнего мороженого

Домашнее мороженое несравнимо с покупным, содержащим молоко, разведенным водой, подслащенным дешевым сахарозаменителем и напичканным синтетическими ароматизаторами и стабилизаторами. Мороженица облегчит вам жизнь при приготовлении мороженого. Обычно объем смеси за счет вбитого в нее воздуха увеличивается в 1,8–2 раза (чем больше, тем качественнее мороженое).

При замораживании температуру мороженого доводят до минус 14–15 °С. Время замораживания у разных мороженицразное. Когда мороженое будет полузамерзшим, его нужно переложить в пластиковый контейнер и завершить процесс в обыкновенной морозилке.

Хранить домашнее мороженое можно около 1 месяца в стеклянном, пластиковом или металлическом контейнере, накрыв фольгой или крышкой.

Можно обойтись и вовсе без мороженицы, важно только на протяжении всего времени замораживания в морозильной камере (от 2 до 5 часов) каждые полчаса перемешивать всю массу в металлической посуде лопаточкой для теста или миксером. Кроме мороженицы, необходимы специальные металлические или стеклянные миски для взбивания и замораживания, а также форма для круглого мороженого – «ледяная бомба с крышкой». Также с успехом можно использовать форму для суфле или обычные круглые миски. Для перемешивания массы во время процесса замораживания понадобится деревянная лопатка для теста. Для хранения мороженого необходимы пластмассовые контейнеры с плотными крышками.

Подавать готовое мороженое можно со сладкими соусами, бисквитами, вафлями, дроблеными орехами, цукатами, сухофруктами и, конечно, свежими фруктами и ягодами.

Варианты домашнего самодельного мороженого можно изобретать бесконечно. Экспериментируя с добавлением тех или иных ингредиентов, вы можете придумывать собственные неповторимые сорта мороженого, а возможных способов оформления этого десерта не вместит ни одна книга.

Полезные советы

• Сливки взбивать охлажденными. Начинайте взбивать на маленьких оборотах, постепенно увеличивая скорость.

• Приготовленную массу необходимо поместить в морозильную камеру сразу после приготовления, так как воздушная пенистая масса при комнатной температуре опадает и теряет свою нежность.

• Крем для замораживания в морозильной камере выкладывают в металлическую посуду, особенно хорошо проводящую холод.

• Мороженое пышной, кремообразной консистенции получается, если массу каждые полчаса перемешивать (чтобы кристаллы льда по краям смешались с еще мягкой массой в середине миски).

• Используйте свежие ингредиенты.

• Для уменьшения слизеобразующего действия мороженого используйте такие специи, как *корица, гвоздика, кардамон.*

• Мороженое, которое хранится в морозильной камере, обычно твердое. Его надо переставить в холодильник за 30 минут до подачи, чтобы оно снова приобрело воздушную консистенцию и из него можно было ложкой формировать шарики. Подтаявшее мороженое желательно снова не замораживать!

Десерты

Безе с мороженым и малиной

Ингредиенты:

2 яичных желтка; 200 г сахара; 2 ст. ложки ванильного сахара; 5 яичных белков; 1 ст. ложка муки; 1 ст. ложка крахмала; 1 ст. ложка порошка какао; 2 ст. ложки изюма; 250 г малины; 250 г шоколадного мороженого; 250 г кофейного мороженого.

Приготовление:

Застелите противень бумагой. Смешайте желтки с 30 г сахара и ванильным сахаром в одной миске, а в другой миске взбейте 2 белка с 30 г сахара и смешайте содержимое обеих мисок. Смешайте муку, крахмал, какао и просейте на яичную массу. Перемешайте с изюмом. Перенесите массу на бумагу и выпекайте 15 минут при 180° и дайте остыть. Вырежьте 4 круга из бумаги диаметром 10 см. Нагрейте духовку до 250°. Взбейте 3 белка с 150 г сахара. Положите на каждый круг по 1 шарику шоколадного мороженого. Сверху добавьте ягоды малины и по 1 шарику кофейного мороженого. Покройте яичным белком и запекайте 4 минуты.

Торт с мороженым

Ингредиенты:

Для теста:*50 г мягкого маргарина; 2 яйца; 50 г шоколада; ½ стакана муки; 50 г сахара; разрыхлитель (на кончике ножа); ваниль и ромовая эссенция (если нет настоящего рома).*

Для мороженого:*500 г ванильного мороженого; 2 ст. ложки желатина, для покрытия; 50 г шоколада; 1 ст. ложка молока; 25 г маргарина.*

Приготовление:

Яйца взбейте с сахаром, добавьте мягкий маргарин, распущенный шоколад, разрыхлитель и муку. Все хорошо перемешайте и выпекайте в форме 24 см диаметром при температуре 180°.

Готовое мороженое достаньте из морозилки и дайте слегка ему растаять до кашеобразного состояния. Желатин залейте водой (100 г), добавьте сахар и все распустите, дайте остыть и быстро влейте в мороженое, при этом взбейте миксером на большой скорости.

Готовый испеченный шоколадный корж остудите, срежьте с него верхнюю корочку и сделайте на форме бортики из бумаги или фольги, уложите туда корж и выложите на него мороженое, выровняйте и поставьте в холодильник для застывания. Примерно на 3 часа.

Сделайте глазурь для покрытия, на водяной бане растопите шоколад, маргарин с молоком, остудите и нанесите на верхний слой, опять поставьте торт в холодильник.

На вкус такое застывшее мороженое напоминает конфеты «Птичье молоко». Вам понравится сочетание шоколада с ванильным мороженым. Легко и нежно!

Десерт из мороженого с персиками

Ингредиенты:

2 больших шарика ванильного мороженого; 1 баночка консервированных персиков; клубничный сироп; шоколадный сироп; взбитые сливки; шоколадные конфеты; свежая клубника.

Приготовление:

Положите один шарик мороженого в красивую креманку, персики порежьте ломтиками, положите вокруг мороженого. Полейте клубничным сиропом. Сверху положите второй шарик, полейте шоколадным сиропом. Украсьте взбитыми сливками, свежей клубникой, шоколадными конфетами.

Мороженое проще и удобнее приготовить во фризере – специальной мороженице-автомате.

Мороженое-фламбе

Ингредиенты:

На 3 порции:*по 50 г ванильного, клубничного и шоколадного мороженого; 50 мл ликера «Куантро».*

Для теста:*300 г кокосовой стружки; 6 яичных белков; 40 г глюкозы; 240 г сахарной пудры.*

Приготовление:

Деревянной лопаточкой смешать в миске ингредиенты для теста. Разделить на 3 равные части, слегка раскатать. Полученные кружки выложить на силиконовый коврик. Выпекать в разогретой духовке при температуре 180 ˚С около 7 минут. Вынуть из духовки.

Пока тесто еще гибкое, завернуть одну сторону кружка за другую, сформировав подобие кулька. Остудить. Полученные 3 кокосовые корзиночки выложить на тарелку, в каждую из них вложить по шарику разного мороженого. На чистую разогретую сковороду влить «Куантро», поджечь. Когда огонь погаснет, полить мороженое ликером.

Сорбет с черной смородиной и мятой

Ингредиенты:

На 4–6 порций:*200 г сахара; 200 мл кипятка; 20 г свежей мяты; 750 г черной смородины; 4 ст. ложки жидкой глюкозы; сок 2 лимонов; веточки мяты для украшения.*

Приготовление:

Приготовить сахарный сироп, перемешивая сахар с кипятком до полного растворения сахара. В полученном сиропе настоять мяту, пока сироп не остынет (приблизительно 15 минут). Затем мяту удалить. Черную смородину тушить в подготовленном сиропе с добавлением глюкозы в течение 5 минут – пока ягоды не станут мягкими. Полученную массу взбить в кухонном комбайне, а затем протереть через сито в миску. Добавить лимонный сок и охладить. Затем заморозить в мороженице (согласно инструкции к мороженице) до состояния густого льда, переложить в контейнер и заморозить. Перед подачей выдержать 10 минут при комнатной температуре и украсить веточкой мяты.

Мороженые «пенки»

Ингредиенты:

На 8 порций:*½ стручка ванили; 250 мл молока; 5 яичных желтков; 150 г жидкого меда; 150 г шоколада; 2 ст. ложки рома; 400 мл сливок; 3 ст. ложки апельсинового ликера; тертая цедра ½ апельсина; 4 ст. ложки сахарной пудры.*

Приготовление:

Разрезать вдоль стручок ванили, выскоблить сердцевину и вскипятить в молоке вместе с половинками стручка. Желтки осторожно взбить с медом на горячей водяной бане, медленно влить горячее молоко и продолжать взбивать, пока масса не загустеет. Затем охладить, взбивая венчиком, на холодной водяной бане и поставить в холодильник.

100 г шоколада растопить с ромом. Сливки хорошо взбить. Приготовленный ранее ванильный крем разделить пополам. Одну половину смешать с апельсиновым ликером и апельсиновой цедрой, другую – с жидким, слегка остывшим шоколадом. Вмешать в обе части взбитые сливки, а затем одновременно вылить в металлическую миску так, чтобы они перемешались. Замораживать в морозильной камере около 4 часов.

Перед подачей посыпать сахарной пудрой 8 десертных тарелок, ложкой отделить от замороженной пены шарики и выложить их на пудру. Оставшийся шоколад натереть на мелкой терке и посыпать им «пенки».

Мороженое с вином «Марсала»

Ингредиенты:

Яйцо (белок) – 1 шт.; яйцо (желток) – 3 шт.; сахарная пудра – 4–5 ст. ложек; вино «Марсала» – 6 ст. ложек; сливки жирные – неполный стакан.

Приготовление:

Регулятор температуры морозильной камеры установить на самую низкую позицию. Желтки растереть с сахаром до белой плотной массы. Добавить понемногу вино, продолжая взбивать. Поставить смесь на водяную баню и взбивать в течение 5–8 минут, пока она не загустеет. Снять с огня и оставить остывать, помешивая время от времени. Взбить до крепкой пены в одной миске белок, а в другой – сливки. В смесь с вином сначала добавить сливки, а затем – белок. Перемешать. Вылить в форму и замораживать в течение 4 часов. Регулятор температуры вернуть в нормальную позицию.

Фруктовый лед с киви и вином

Ингредиенты:

Киви (очищенные, порезанные) – 8 шт.; сахар – 220 г; вода – 250 мл.; сухое белое вино – 250 мл.

Приготовление:

Взбить киви в кухонном комбайне до образования однородной массы, пропустить смесь через сито, чтобы избавиться от семечек.

Смешать сахар с водой в кастрюле, помешивать на медленном огне, не доводя до кипения, пока сахар не растворится. Затем довести до кипения и кипятить 3 минуты, не накрывая крышкой; снять с огня; дать остыть 10 минут. Добавить пюре из киви и оставшиеся ингредиенты. Перелить в форму для морозилки, закрыть и заморозить, пока смесь не начнет затвердевать у стенок формы. Перемешать тщательно с помощью вилки. Переложить в высокую продолговатую форму для кекса и заморозить до затвердения.

Лед с ананасом и бананом

Ингредиенты:

Ананас (мелко порезанный) – 1 шт.; банан (порезанный) – 1 шт.;ром (golden rum) – 100 мл; мед – немного; шоколад (горький, растопленный) – 200 мл; кокос (сушеный) – 4 ст. ложки.

Приготовление:

Взбить в блендере ананас, банан, алкоголь, мед и лимонный сок. Разлить по формочкам и заморозить.

Когда замерзнет, достать мороженое из формочек, окунуть в растопленный шоколад и быстро посыпать кокосом. Можно снова заморозить и подавать, когда захотите.

Торт-мороженое

Ингредиенты:

4 белка; 150 г сахара; 1 ч. ложка какао-порошка; 1 испеченная бисквитная основа; 2 ст. ложки смородинового желе; 1 упаковка мороженого (1 кг); 1 ст. ложка какао-порошка.

Приготовление:

Белок взбить с сахаром в крепкую пену и подмешать какао-порошок. Из бисквита вырезать прямоугольник размером 10 х 15 см, положить на жаропрочное блюдо и намазать смородиновым желе, положить сверху слой мороженого. С помощью кондитерского мешка со звездчатой трубочкой оформить покрытие из взбитого белка и подсушить безе в духовке при 240 ˚С. Готовый десерт посыпать какао и сразу подавать на стол.

Тропический шербет

Ингредиенты:

600 мл сока из тропических фруктов; 100 г сахара; 1 яичный белок; шоколадная крошка; апельсиновая цедра; кусочки экзотических фруктов.

Приготовление:

Сахар залейте 150 мл воды и 150 мл фруктового сока. Поставьте на слабый огонь, помешивайте до полного растворения сахара, прибавьте огонь и варите в течение 5 минут, пока смесь не загустеет. Влейте оставшийся сок и снимите с огня. Остудите. Массу перелейте в герметичный пластиковый контейнер, поставьте на 3 часа в морозильную камеру, периодически перемешивайте замораживающуюся смесь вилкой. Взбейте яичный белок до устойчивой пены. Осторожно, по ложке, добавьте его в замораживающийся сок, поставьте в морозильную камеру еще на 3 часа.

Перед подачей подержите шербет минут 10 при комнатной температуре. Добавьте к порциям шербета экзотические фрукты, апельсиновую цедру или посыпьте шоколадной крошкой.

Лимонный шербет

Ингредиенты:

2 стакана сахара; 1 стакан воды; 2 стакана лимонного сока; 1 ст. ложка тертой цедры лимона.

Приготовление:

В кастрюле на слабом огне сварите сахарный сироп из стакана воды и 2 стаканов сахара. Помешивайте, пока сахар полностью не растворится. Снимите с огня и добавьте в сироп лимонный сок. Перемешайте и вылейте в пластиковый контейнер для замораживания. Поставьте емкость с шербетом в морозильную камеру на 4 часа. Тщательно перемешивайте массу каждые 30 минут. При подаче посыпьте порции шербета тертой лимонной цедрой.

Замороженный фруктовый йогурт

Ингредиенты:

Домашний йогурт – 2 стакана; фрукты (по вкусу, свежие или замороженные) – 1 стакан; мед – ¼ стакана.

Приготовление:

Измельчите фрукты в блендере. Добавьте йогурт и мед. Разложите йогурт по формочкам и уберите в морозилку на час. Перед тем как извлечь десерт из формочек, опустите дно формочек на несколько секунд в горячую воду и переверните на тарелку. Украсьте кусочками фруктов.

Охлажденный йогурт с ликером Irish Cream

Ингредиенты:

Вода – 2 стакана; желатин – 1 ч. ложка; шоколад – около 100 г; молоко – ¾ стакана; кукурузный сироп (светлый) – ¼ стакана; сахар – ¼ стакана; ликер Bailey,s Irish Cream – 3 ст. ложки; йогурт – 1 стакан; яйцо (белки) – 1 шт.; вода – ⅓ стакана; сухое молоко – ⅓ стакана.

Приготовление:

В небольшом сотейнике залить желатин 2 столовыми ложками воды, оставить набухать (1–2 минуты). Растворить желатин при небольшом нагреве. В другом сотейнике вскипятить молоко, добавить кусочки шоколада, кукурузный сироп и сахар. Размешивая, растопить шоколад. Добавить желатин. Остудить. Добавить ликер и йогурт.

Взбить яичный белок вместе с ⅓стакана воды и молоком. Добавить в йогурт и размешать. Переложить смесь в контейнер и убрать в морозилку. Пока йогурт замораживается, несколько раз перемешивайте его, чтобы он замерз однородно.

Замороженный йогурт с черникой и бананом

Ингредиенты:

Черника – 2 стакана; банан – 1 шт.; сахар – ¾ стакана; апельсиновый сок – ½ стакана; сливочный йогурт – 2 стакана; ванильный экстракт – 1 ч. ложка.

Приготовление:

В блендере смешать все ингредиенты. Переложить получившуюся массу в контейнер и убрать в морозилку. Несколько раз перемешать, чтобы йогурт замерз однородно. Перед сервировкой йогурт надо немного разморозить.

Замороженный сливовый йогурт

Ингредиенты:

Йогурт – около 1 л; слива (нарезанная кусочками) – 450 г; корица – 1 палочка; сахар – ¾ стакана.

Приготовление:

В сотейнике перемешать сливу с сахаром, положить палочку корицы и добавить полстакана воды. Довести до кипения, уменьшить огонь и варить около 10 минут. Снять с огня, убрать из сотейника корицу.

В процессоре измельчить сливу. Эту массу протереть через сито. Смешать сливовое пюре с йогуртом. Разложить сливовый йогурт по формочкам и убрать в холодильник на 2–3 часа. Готовый замороженный йогурт подать в формочках, в которых он замораживался.

Замороженный йогурт с апельсиновым соком и фруктами

Ингредиенты:

Сахар – ⅔ стакана; апельсиновый сок – ½ стакана; фрукты (по вкусу, нарезанные кусочками) – 2 стакана; лимонный сок – 2 ч. ложки; йогурт – 1 стакан; яйцо (белки) – 2 шт.

Приготовление:

В сотейнике залить апельсиновым соком сахар и проварить около 10 минут. Снять с плиты и дать остыть. В блендер поместить кусочки фруктов, влить лимонный сок и приготовить пюре. Добавить туда же йогурт и пюрировать все вместе. Влить апельсиновый сироп, размешать.

Убрать смесь в холодильник на 2 часа. Затем по одному примешать взбитые белки и разложить йогуртовую массу по формочкам. Убрать в холодильник. Через час десерт готов.

Замороженный йогурт с черникой, бананом и медом

Ингредиенты:

Черника – 250 г; мед (жидкий) – 1 ст. ложка; коричневый сахар – 30 г; банан – 1 шт.; йогурт – 150 мл; яйцо (белок) – 2 шт.

Приготовление:

Положить чернику в блендер и измельчить. Добавить мед и коричневый сахар. Размять спелый банан и тоже добавить к чернике. Влить йогурт. Переложить в контейнер и убрать в холодильник на 1–2 часа. Через 2 часа переложить смесь из контейнера в большую миску и хорошо взбить.

Отдельно взбить белки в устойчивую пену. Примешать взбитые белки и убрать смесь в холодильник на 2 или более часа.

Замороженный йогурт с шоколадом

Ингредиенты:

Сахар – ¾ стакана; кукурузный крахмал – 2 ч. ложки; молоко – 350 мл; ванильный экстракт – 1 ч. ложки; йогурт – 1 стакан; шоколад (кусочки) – 60 г.

Приготовление:

В сотейнике смешать сахар с крахмалом, влить молоко. Довести смесь до кипения, уменьшить огонь и варить, пока смесь не загустеет. Снять сотейник с плиты и дождаться, пока смесь станет теплой. Добавить йогурт и ванильный экстракт. Убрать в холодильник.

Растопить шоколад и, пока он теплый, влить тонкой струйкой в охлажденный йогурт. Размешать и опять убрать в морозилку до полного охлаждения йогурта.

Охлажденный йогурт с ревенем

Ингредиенты:

Ревень (очищенный, тушеный) – 2 стакана; йогурт – ½ стакана; сахар – 3 ст. ложки; апельсиновый сок – 2 ст. ложки.

Приготовление:

В процессоре измельчить кусочки тушеного ревеня. Добавить йогурт, сахар и апельсиновый сок. Накрыть пленкой и убрать в холодильник на 3–4 часа, пока смесь не станет плотной. Переложить в блендер, измельчить и снова убрать в холодильник как минимум на 1 час. Через час охлажденный йогурт разложить по креманкам и подать на стол.

Охлажденный йогурт с нектаринами

Ингредиенты:

Нектарин (нарезанный кусочками) – 5 шт.; вода – 1 стакан; мед – ¼ стакана; лимонный сок – 1 ст. ложка; ваниль – 1 ч. ложка; яблочный сок – ¼ стакана; йогурт – 1 стакан.

Приготовление:

В сотейнике залить нектарины водой и добавить мед. Накрыть крышкой и варить на небольшом огне, пока нектарины не станут мягкими. Снять с плиты, остудить и переложить нектарины в блендер. Измельчить, добавить ваниль, лимонный и яблочный соки. Убрать смесь в холодильник примерно на 1 час.

Добавить в эту смесь йогурт, хорошо размешать, после чего разложить по формочкам и убрать их в холодильник, пока йогурт не затвердеет.

Йогурт с замороженным соком

Ингредиенты:

Йогурт – 1 стакан; замороженный фруктовый сок – ¾ стакана; молоко – ¾ стакана.

Приготовление:

В большой миске смешать йогурт, фруктовый сок и молоко. Переложить смесь в формочки, в центр каждой поставить деревянную палочку. Замораживать до затвердения, примерно 2–3 часа. Сервировать свежими фруктами и листиками мяты.

Йогуртовый лед с бананом и медом

Ингредиенты:

На 6 порций:*4 спелых очищенных банана; сок 1 лимона; 450 мл натурального биойогурта; 4 ст. ложки меда; 450 мл жирных сливок.*

Приготовление:

Размять вилкой бананы с лимонным соком, добавить йогурт и мед. Взбить сливки. Добавить йогуртовую смесь, перелить в невысокий контейнер и поместить в морозильную камеру. Полузамерзшую массу переложить в миску и взбить. Затем снова убрать в морозильную камеру до того же состояния. Снова взбить, вернуть в морозильную камеру и замораживать до затвердения. Перед подачей на стол выдержать 20 минут при комнатной температуре. Полить медом и подавать с печеньем.

Кулфи из сока апельсина и киви

Ингредиенты:

430 мл сока из апельсина и киви; 400 мл сгущенного молока; 200 мл кокосовых сливок; 75 г мелкого сахарного песка; кусочки съедобной золотой фольги.

Приготовление:

Смешайте все компоненты в большой емкости, доведите до кипения при постоянном помешивании, до растворения сахара, после чего варите в течение 5 минут, пока масса не загустеет. Остудите.

Жидкость разлейте по формочкам и поставьте в холодильник на 3 часа или до тех пор, пока масса не застынет полностью. Перед подачей к столу подержать формочки при комнатной температуре в течение 10 минут, после опустить на несколько секунд в горячую воду и перевернуть на порционные тарелки. Украсьте десерт кусочками съедобной золотой фольги.

Вафли с мороженым

Этот десерт очень легок в приготовлении. Возьмите домашние вафли, положите сверху несколько шариков мороженого, полейте шоколадным соусом. Можно использовать любой другой ваш любимый соус, а также шоколадную крошку, поджаренные орешки и т. д. Вместо десертного соуса можно использовать любое варенье.

Пирожные с мороженым

Возьмите 16 штук круглого плоского шоколадного или овсяного печенья. Чуть подтаявшее мороженое разных сортов положите на печенье, накройте вторым и положите в морозилку на 30 минут. После прокатайте печенье в измельченных грецких орехах, или арахисе, или темном шоколаде, или в кондитерских присыпках и сразу же подавайте на стол. Чтобы сохранить это печенье, заверните каждое в пленку и храните в морозилке.

Сандвич с мороженым

Ингредиенты:

200 г клубничного или любого другого мороженого; 8 шт. большого круглого печенья; 125 г шоколада; посыпка для торта.

Приготовление:

Достаньте готовое мороженое из морозилки за 10 минут до того, как будете его использовать. Между двумя печеньями положите пару шариков мороженого. Подровняйте по краям и положите на противень, накрытый пергаментом. Повторите с оставшимися печеньями и мороженым и поставьте в морозилку на 30 минут.

Растопите шоколад, поставив миску на кастрюлю с кипящей водой. Дайте слегка остыть. Сандвичи опускайте в шоколад, так чтобы шоколадом покрывалась только половина, украшайте посыпкой для торта и возвращайте на противень.

Желательно сразу же подавать к столу или убрать в морозильную камеру.

Буше «Сюрприз»

Ингредиенты:

400 г мороженого разных сортов; 400 г шоколада.

Приготовление:

Небольшие креманки для мороженого и круглую ложку положите в морозилку на 10 минут. Приготовьте стакан с холодной водой. Возьмите одну креманку и ложку для мороженого из морозильной камеры. И, опуская ложку в воду, сформируйте шарики из мороженого, выложите их в холодную креманку. Наполненную креманку поместить в морозилку на 2 часа.

Положите наломанный шоколад в кастрюлю и поставьте на водяную баню для размягчения, помешивайте деревянной лопаткой. В остывший, но еще жидкий шоколад быстро обмакните шарики мороженого, снова сложите их, уже глазированные, на охлажденные креманки и вновь поставьте в морозильную камеру до застывания.

Десерт халифа

Ингредиенты:

150 г теста слоеного; по 4 шарика мороженого (ореховое, фисташковое и ванильное); 3 ст. ложки семян кунжута; 1 ст. ложка меда; 4 ст. ложки масла растительного; немного корицы молотой.

Приготовление:

Кунжут обжарьте на сухой сковороде, добавьте мед и немного корицы.

Тесто раскатайте в 4 коржа диаметром 12–14 см, обжарьте их на масле с обеих сторон и остудите.

Готовые коржи смажьте медово-кунжутной смесью, сверху разложите шарики мороженого и посыпьте корицей.

Десерт «Романтика»

Ингредиенты:

300 г мороженого; 1 красное яблоко; 1 киви; 1 апельсин; 50 г темного шоколада; 40 г взбитых сливок.

Приготовление:

Очистите яблоко, киви и апельсин, нарежьте ломтиками. Растопите шоколад на водяной бане. В вазочку положите часть мороженого, полейте частью шоколада, затем разложите ломтики яблока, снова часть мороженого, часть шоколада, киви. Вновь положите мороженое, полейте частью шоколада, затем разложите ломтики апельсина. Сверху выпустите взбитые сливки и оформите их шоколадом.

Персики с шоколадным мороженым по-кардинальски

Ингредиенты:

400 г шоколадного мороженого; 1 стакан сливок; 2 ст. ложки сахарной пудры; 4 шт. персика; 4 ч. ложки смородинного желе; 4 шт. грецких орехов (очищенных).

Приготовление:

Возьмите персики и погрузите на 1 минуту в кипяток, а затем переложите в холодную воду. Снимите кожицу, разрежьте вдоль пополам, выньте косточки, положите в углубление от косточек смородиновое желе и сложите вместе обе половины. Мороженое положите в хрустальную плоскую мороженицу, на него – персики, украсьте взбитыми с сахарной пудрой сливками и посыпьте дроблеными орехами.

Десерт-мороженое из личи

Ингредиенты:

1 кг личи; 250 г сахара; ½ литра ананасового сока; 5 шт. лайма или лимона (сок); 1 пластинка желатина.

Приготовление:

Очистите личи, порежьте их пополам и выньте косточки. Замочите желатин в холодной воде на 10 минут, а затем отожмите, чтобы удалить избыток воды. Нагрейте небольшое количество лимонного сока и растворите желатин с сахаром. Смешайте личи с ананасовым и лимонным соками. Добавьте сахарный сироп и желатин. Поместите смесь в машину для приготовления мороженого и приготовьте десерт-мороженое.

Крем из мороженого

Ингредиенты:

3 яйца; 75 г сахара; 400 мл молока; ванилин – по вкусу; 400 г сливочного мороженого; 20 г желатина.

Приготовление:

Яйца взбейте с сахаром и нагрейте, помешивая, до растворения сахара, добавьте кипяченое молоко, ванилин и приготовленный желатин. Когда масса остынет, добавьте мороженое, взбейте, поставьте в холодильник. К молочно-яичной смеси можно добавить 100 г тертого шоколада, 100 г размятых ягод.

Кисель клюквенный с мороженым и сливками

Ингредиенты:

2 стакана готового киселя; 200 г сливок; 200 г сливочного мороженого.

Приготовление:

Клюквенный кисель разлейте в стаканы и охладите. Отдельно подавайте в вазочке сливки и мороженое.

Малиновый лед с йогуртом

Ингредиенты:

200 г малины замороженной; 300 г греческого йогурта; ½ сок лимона; 50 г коричневого сахара.

Приготовление:

Достаньте малину из морозилки, дайте разморозиться в течение 15 минут. Переложите в кухонный комбайн, взбейте в пюре. Добавьте йогурт, лимонный сок и сахар, взбейте снова. Переложите смесь в невысокий контейнер для замораживания. Заморозьте на 1 ½часа.

Достаньте из морозильной камеры, взбейте лед электрическим миксером в однородную массу. Заморозьте снова на 1 час.

Снова достаньте из морозилки. Взбейте снова. Заморозьте снова на 1–2 часа, пока лед не затвердеет полностью. Переложите в холодильник за 30 минут до подачи на стол, чтобы стал мягче. Подавать шариками с печеньем.

Английский пудинг с мороженым

Ингредиенты:

Для теста:*2 яйца; ⅓—½ стакана сахара; 1 ч. ложка разрыхлителя; 1 стакан муки; 5–7 ст. ложек молока.*

Заливка:*400–600 г мороженого; 2 яйца.*

Приготовление:

Взбейте все составляющие для теста. Вылейте на противень, застеленный бумагой для выпечки или смазанный маслом и припорошенный мукой.

Выпекайте при температуре 200–220 °С до равномерного золотистого цвета.

Корж выньте из духовки и поломайте на кусочки.

Талое мороженое взбейте с яйцами.

Перемешайте кусочки бисквита и мороженое.

Форму изнутри увлажните (например, протрите мокрой тряпочкой), насыпьте немного сахара и повращайте ее, чтобы сахар равномерно покрыл всю поверхность.

В форму выложите бисквитную смесь.

Поставьте форму в более широкую термостойкую посуду, в которую надо налить кипяток. Кипятка нужно столько, чтобы форма была в него погружена на ⅔ высоты.

Сооружение поставьте в духовку, нагретую до температуры 170–180 °С, на 45–60 минут – до яркого зарумянивания поверхности.

Готовый пудинг можете подавать горячим, но лучше дать ему настояться несколько часов (или ночь).

Клюквенный пудинг с мороженым

Ингредиенты:

125 г сахара; 300 мл клюквенного морса; 1 стакан мороженой клюквы; 1 стакан мороженой малины; 2 яичных белка; 75 г сахарной пудры; масло для смазывания формы; 500 г ванильного или орехового мороженого; ягоды для украшения – красная смородина.

Приготовление:

Клюквенный морс смешайте с сахаром и нагрейте, чтобы сахар растворился. Доведите до кипения, добавьте клюкву, накройте и варите 15 минут, пока ягоды не станут мягкими. Остудите.

В смесь с клюквой добавьте малину, все вместе измельчите в кухонном комбайне, протрите через сито и поставьте в холодильник.

Взбейте белки до пены, постепенно добавляйте по ложечке сахарную пудру. Выложите белковую массу в клюквенное пюре. Вылейте смесь в форму и поставьте в морозильник на 1 час, пока масса не начнет густеть по краям. Разомните всю массу вилкой, перемешайте и вновь поставьте в морозилку почти до полного замерзания. Смажьте растительным маслом круглую глубокую форму или миску, на дно положите кружок фольги и поставьте миску в морозильник на полчаса. Выложите замороженную фруктовую смесь в миску (отложите 3–4 столовые ложки), оставляя в центре углубление для мороженого. Выложите мороженое в центр пудинга и хорошенько утрамбуйте. Накройте мороженое оставшейся фруктовой массой. Поставьте в морозилку на 4 часа (до затвердения). Перед подачей на стол окуните миску с пудингом на 10 секунд в горячую воду и переверните пудинг на блюдо.

Украсьте веточками красной смородины. Нарежьте пудинг теплым ножом.

Салат из вишни с мороженым

Ингредиенты:

200 г вишни; 200 г мороженого; 70 г грецких орехов; 3 ст. ложки сахарной пудры; 6 ст. ложек сливок; 4 ст. ложки йогурта; 2 ст. ложки тертого шоколада.

Приготовление:

Вишни помойте и удалите косточки. Сливки, йогурт и сахарную пудру взбейте миксером до получения однородной массы и аккуратно смешайте с мороженым. Вишни смешайте с полученной смесью, добавьте измельченные орехи и поставьте в холодильник на 30–40 минут. Готовый салат посыпьте тертым шоколадом.

Сливовый салат с мороженым

Ингредиенты:

300 г мороженого; 300 г слив; 6 ст. ложек сливок; 4 ст. ложки сахарной пудры; 3 ст. ложки грецких орехов; 1 ст. ложка тертого шоколада; ванилин по вкусу; 300 г сухофруктов; сахар; лимонная цедра; лимонная кислота; вода; 3 яичных белка; 1 ч. ложка желатина.

Приготовление:

Сливы помойте и удалите косточки. Ядра грецких орехов обжарьте на сухой сковороде до золотистого цвета, а затем измельчите. Сливки, сахарную пудру и ванилин взбейте миксером до получения однородной массы, затем добавьте мороженое. Этой смесью залейте сливы, добавьте орехи, перемешайте и поставьте в холодильник на 20–30 минут. Готовый салат посыпьте тертым шоколадом и подавайте к столу.

Салат из кураги с мороженым

Ингредиенты:

200 г кураги; 100 г кедровых орехов; 100 г изюма; 100 г мороженого; 1 мандарин; 4 ст. ложки сметаны.

Приготовление:

Курагу залейте кипятком и оставьте на 20 минут, а затем мелко порежьте. Ядра орехов смешайте с курагой и изюмом. В массу положите сметану и мороженое. Готовый салат выложите в салатник и украсьте дольками мандарина.

Блинчики по-австрийски с мороженым в горящем ликере

Ингредиенты:

3 яйца; 50 г муки; 125 мл молока; ½ ч. ложка сахарного песка; 1 щепотка соли; 1 ст. ложка топленого масла; по 4 маленьких шарика орехового, мангового и лимонного мороженого; 2 апельсина; 8 кубиков кускового сахара; 50 г сливочного масла; 1 ст. ложка с верхом сахарного песка; 8 ст. ложек апельсинового ликера.

Приготовление:

Одно яйцо разделите на желток и белок; желток взбейте с целыми яйцами, мукой, молоком, 1 чайной ложкой сахара и солью. Растопите топленое масло. Испеките из приготовленного таким образом теста 4 тончайших блинчика и остудите их. Хорошо взбейте оставшийся белок. В середину каждого блинчика положите по 3 шарика мороженого разных сортов. Края блинчиков смажьте взбитым белком, заверните в них мороженое и положите на 30 минут в морозильную камеру. Снимите цедру с апельсинов кусковым сахаром, выжмите из них сок. Растопите масло на сковороде и разведите в нем, помешивая, кусковой сахар вместе с сахарным песком. Влейте в сироп апельсиновый сок и уварите до густоты. «Конвертики» из блинчиков прогрейте в сиропе – по 1 минуте с каждой стороны. Налейте в сковороду сбоку ликер и подожгите. Подайте блинчики горящими.

Яблочный штрудель с мороженым

Ингредиенты:

½ кг готового слоеного теста; 5 шт. яблок; виноград без косточек или изюм; немного лимона; корица; сахарная пудра.

Приготовление:

Порежьте яблоки на мелкие кубики вместе с кожицей. Виноград положите не резаным, а целым и немного лимона порежьте прямо с корочкой для пикантности. Раскатайте слоеное тесто на тонкий квадрат и посыпьте его корицей. Затем на корицу выложите порезанные яблоки, виноград и лимон. Сверните все это в рулет. Концы рулета хорошо прищипните, для того чтобы не вытекал сок. Противень смажьте растительным маслом и уложите готовый к выпечке рулет. Выпекается рулет минут 30–40. Готовый рулет посыпьте сахарной пудрой. Подавайте яблочный штрудель с шариками мороженого (небольшими) и полейте сверху любым сиропом.

Десерт из яблочных чипсов с мороженым

Ингредиенты:

4 зеленых яблока; корица; 300 г сливочного мороженого; 100 г молотого миндаля.

Приготовление:

Яблоки помойте, два из них разрежьте по горизонтали на тонкие (5 мм) кружочки и удалите семена. Посыпьте корицей, положите на решетку гриля и запеките с двух сторон до золотистого цвета. Снимите и остудите, ничем не накрывая, чтобы не размякли.

Оставшиеся яблоки целиком положите на гриль и запеките до мягкости. Остудите, выньте мякоть, смешайте в блендере с мороженым и поставьте застывать в морозильную камеру. Яблочные чипсы разложите на тарелку, сверху ложкой для мороженого положите по шарику застывшего яблочного мороженого, дополнительно посыпьте сверху миндалем.

«Зуппа инглезе» с мороженым и пряными фруктами

Ингредиенты:

500 г сливочного мороженого; 200 г бисквитного печенья; по 10 ягод клубники, малины и черешни; по 2 персика и абрикоса; 1 ст. ложка сливочного масла; ½ стакана сухого белого вина; ½ ч. ложки сахара; 1 палочка гвоздики; по щепотке молотой корицы и мускатного ореха; 1 стакан фруктового ликера; 100 мл сливок жирностью 33 %.

Приготовление:

У персиков, абрикосов и черешни удалите косточки, мякоть персиков и абрикосов мелко порежьте. В сковороде разогрейте масло и обжарьте в нем кусочки фруктов 3 минуты. Затем добавьте клубнику, малину и черешню, оставив несколько черешен для украшения. Все вместе обжаривайте еще 2 минуты. Затем вино вскипятите, добавьте сахар, гвоздику, корицу и мускат. Остудите, вылейте в сковороду с фруктами и ягодами, накройте крышкой и дайте настояться. В глубокую посуду влейте ликер, добавьте ½стакана воды, размешайте. Стеклянную чашу для сервировки охладите в морозильнике – 30 минут. В ликер выложите бисквитное печенье. Дайте пропитаться 1–2 минуты и тут же аккуратно переложите его на дно стеклянной чаши, чтобы слой печенья покрывал дно. На печенье выложите слой мороженого, на него – 1 столовую ложку настоявшихся в пряном вине фруктов и ягод. Дальше вновь слой печенья, слой мороженого и фруктов с ягодами. Закончите верхним слоем из мороженого. Сливки взбейте, поместите в кондитерский мешок с насадкой и выдавите горки сливок на поверхность мороженого. Украсьте дольками фруктов и оставшимися ягодами черешни.

Пицца с мороженым

Ингредиенты:

⅔ стакана раскрошенного шоколадного печенья; ⅔ стакана растопленного сливочного масла; ½ стакана сахара.

Для начинки:*1 л ванильного мороженого; 2 стакана различных мелких шоколадных конфет (Smarties, M&Ms), орехов, свежих фруктов, сухофруктов.*

Для шоколадного соуса ганаш:*150 г поломанного шоколада; ½ стакана горячих сливок.*

Приготовление:

Разогрейте духовку до 200 °С. Вырежьте круг из пергамента размером с основу разъемной формы и проложите им форму. В миске смешайте крошки, масло и сахар. Распределите смесь по дну формы, утрамбуйте ее плотно. Запекайте 15–20 минут. Дайте полностью остыть и затем положите в морозилку, чтобы смесь полностью остыла. Когда она полностью остынет, продолжайте.

Начинка: за 30 минут до начала достаньте ванильное мороженое из морозилки и дайте немного оттаять. Поставьте в холодильник конфеты, орехи и фрукты, чтобы они были очень холодными. Достаньте основу из морозилки. Лопаткой размешайте мороженое (не до жидкого вида). Затем выложите 4 порциями на основу и распределите по основе. Накройте пластиковым мешком. Верните основу с мороженым в морозилку как минимум на 1 час или до 2 дней.

Шоколадный соус: положите шоколад в миску для микроволновки и подогревайте 90 секунд. Перемешайте, оставьте на 30 секунд, помешивайте, пока полностью не растает. Тем временем подогрейте сливки в микроволновой печи в течение 60 секунд. Соедините шоколад со сливками, перемешайте. Если соус не однородный, то подогрейте его еще 60 секунд. Дайте остыть.

Достаньте основу с мороженым из морозилки и посыпьте конфетами. Достаньте пиццу из формы. Разрешите детям поливать пиццу теплым густым шоколадным соусом.

Подавайте с салфетками.

Простое фондю с мороженым

Ингредиенты:

⅛ л клубничного соуса;⅛ лмалинового соуса; ⅛ лвишневого соуса; ⅛ лчерничного соуса; ⅛ лшоколадного соуса.

На каждого человека:*225 г свежих сезонных фруктов (клубники, малины, абрикосов, персиков); 200 г качественно замороженного мороженого.*

Приготовление:

Положите соусы в отдельные маленькие мисочки. Очистите фрукты и нарежьте на небольшие кусочки. Мелко порежьте мороженое, разложите по индивидуальным тарелочкам и сразу же подавайте фрукты и мороженое для обмакивания.

Десерт из моркови с мороженым

Ингредиенты:

Морковь; сахар; мороженое.

Приготовление:

Возьмите сырую морковь и натрите ее на мелкой терке, затем перемешайте с небольшим количеством сахарного песка, немного примните ложкой, дайте постоять. Заправьте обычным мороженым.

Сандвич с мороженым

Ингредиенты:

200 г клубничного или любого другого мороженого; 8 шт. большого круглого печенья; 125 г шоколада; посыпка для торта.

Приготовление:

Достаньте мороженое из морозилки за 10 минут до того, как вы будете его использовать. Между двумя печеньями положите пару шариков мороженого. Подровняйте по краям и положите на противень, накрытый пергаментом. Повторите с оставшимися печеньями и мороженым и поставьте в морозилку на 30 минут. Затем растопите шоколад, поставив миску на кастрюлю с кипящей водой. Дайте слегка остыть. Сандвичи опускайте в шоколад, так чтобы шоколадом покрывалась только половина, украшайте посыпкой для торта и возвращайте на противень. Подавайте сразу же или уберите в морозильную камеру.

Пирог с мороженым «Миссисипи»

Ингредиенты:

200 г шоколадного печенья, покрошенного; 50 г растопленного масла; 750 мл мороженого; 4 ст. ложки шоколадной глазури; 4 ст. ложки соуса тоффи по желанию.

Приготовление:

Соедините крошки печенья с растопленным маслом. Выложите в низкую круглую форму для выпечки со снимающимся дном диаметром 23 см. Сильно прижмите ко дну и бокам формы. Поставьте в морозилку на 15 минут.

Выньте основу из печенья из формы и положите аккуратно на блюдо. Сверху выложите шарики мороженого.

Аккуратно полейте чуть теплой глазурью и соусом тоффи и сразу подавайте к столу.

Малиновый крем с мороженым

Ингредиенты:

200 г мягкого творога (20 % жирности); 75 г сахара; 100 г йогурта; сок 1 лимона; 200 г малины свежей или замороженной; 250 г шоколадного мороженого; шоколадная стружка; листики мяты для украшения.

Приготовление:

Если ягоды заморожены, то пусть оттают. Творог смешайте с сахаром, йогуртом и лимонным соком до однородной массы. Несколько ягод малины оставьте для украшения, остальные добавьте в творожную массу и все перемешайте до однородной консистенции.

Полученный ягодный крем разложите по десертным тарелкам. Шоколадное мороженое нарезайте на порционные кусочки, обмакивая каждый раз нож в горячую воду. Мороженое положите на малиново-творожный крем и посыпьте сверху шоколадной стружкой. Украсьте оставшимися ягодами. Мяту вымойте, обсушите, листики отделите от стеблей и разложите на тарелки в качестве дополнительного украшения.

Персики с мороженым

Ингредиенты:

60 г сока лимонного; 400 г вина красного, крепостью 12 %; 3 г мяты; 5 г корицы молотой; 40 г сахарной пудры; 1200 г персиков.

Приготовление:

Персики ошпарьте, охладите, разрежьте пополам, удалите косточки, мякоть нарежьте дольками. Сахарную пудру залейте ½стакана воды, добавьте корицу, мелиссу и сварите сироп. Вино прогрейте с лимонным соком, добавьте сироп и охладите. Персики залейте приготовленным соусом, охлаждайте 30 минут. При подаче выложите персики в вазочки, сверху уложите шарики мороженого, оформите десерт листиками мяты.

Апельсиновый торт с мороженым

Ингредиенты:

Для теста:*4 яйца; ¾ стакана сахара; 1 ч. ложка ванилина; 1 ст. ложка апельсиновой цедры; ¾ стакана муки; 4 ст. ложки масла сливочного (растопленного).*

Для меренги:*⅔ стакана сахара; 4 белка; соус тартар; ½ кг мороженого.*

Приготовление:

Разогрейте духовку до 180 °C. Форму смажьте маслом и посыпьте мукой. Взбейте желтки с сахаром, добавьте ваниль и цедру. Белки взбейте в пену. Постепенно добавляйте белки в желтковую смесь, добавляйте просеянную муку и аккуратно перемешивайте. В самом конце добавьте масло.

Готовое тесто выложите в форму и выпекайте 30 минут или пока края не начнут отставать от формы. Вырежьте в корже 6 круглых ямок, положите туда шарики мороженого и поставьте торт в морозильник на 2 часа. Для меренги взбейте белки со щепоткой соли, сахаром и соусом тартар. Этой смесью покройте торт и поставьте его в морозильник на 1 час.

Перед подачей на стол разогрейте духовку до 260 °C. Поставьте в нее торт на 4–5 минут.

Салат фруктовый с мороженым

Ингредиенты:

200 г кураги; 100 г грецких орехов; 100 г изюма; 100 г мороженого; 1 мандарин; 4 ст. ложки сметаны.

Приготовление:

Залейте курагу кипятком на 20 минут, затем воду слейте, а курагу мелко порежьте. Ядра грецких орехов смешайте с курагой и изюмом. В массу положите мороженое и полейте сметаной. Готовый салат выложите в порционные салатники и украсьте дольками мандарина.

Торт с ванильным мороженым и шоколадным безе

Ингредиенты:

¼ стакана сахарного песка; соль – щепотка; 4 яйца – белок; ¼ стакана какао-порошка.

Для шоколадного безе:*¼ стакана сахарной пудры; 1 кг ванильного мороженого (с вишней); ½ стакана муки; 2 яйца; ¼ ч. ложки соли; ½ ч. ложки ванильного сахара; ¾ стакана сахарного песка; 100 г шоколада; 6 ст. ложек сливочного масла.*

Приготовление:

Сначала приготовьте коржи. Противень смажьте маслом, постелите фольгу или специальную бумагу, посыпьте ее мукой.

Приготовьте тесто. Для этого в кастрюле растопите сливочное масло, засыпьте туда же шоколад. Добавьте, помешивая, сахар, ваниль, соль, яйца. Затем всыпьте муку и замесите тесто. Тесто выложите на противень равномерным слоем. Корж выпекайте 25 минут, затем его нужно остудить.

Полученный корж разрежьте пополам на два коржа. Возьмите форму для коржа и выстелите дно пленкой и поместите туда один корж. На него ровным слоем поместите ванильное мороженое, а сверху – второй корж. Закройте пленкой и поставьте в морозилку минимум на 4 часа.

Теперь сделайте смесь для шоколадного безе. Просейте через сито сахарную пудру и какао, смешайте и отложите. В кастрюле взбейте белки с солью до густой пены. Постепенно по несколько ложечек добавляйте сахар, взбивайте смесь до упругой пены. Затем так же, небольшими порциями добавьте смесь сахарной пудры с какао. Вновь взбейте до однородной массы.

Выньте из холодильника коржи с мороженым. Положите их на огнеупорное блюдо. Сверху и с боков обмажьте смесью для безе так, чтобы она покрыла всю поверхность и плотно обволакивала торт – и мороженое, и коржи. Запекайте 3–4 минуты, пока безе не зарумянится. Подавайте сразу же, как вынете из духовки.

Ананасовые оладьи с мороженым

Ингредиенты:

2 яйца – белок; 150 мл молока; 2 яйца – желток; 100 г сахара; соль – щепотка; 120 г муки; 1 ананас (свежий).

Для украшения:*консервированные вишни; 200 г ванильного мороженого; корица (молотая) – по вкусу.*

Приготовление:

У ананаса срежьте макушку, очистите от кожуры, мякоть разрежьте на восемь тонких кусочков. Для теста смешайте муку, щепотку соли, сахар и яичные желтки. Размешайте, влейте немного молока и опять размешайте, чтобы не образовались комки. Добавьте оставшееся молоко и вымешивайте, пока тесто не станет однородным, после чего оставьте на 20 минут. Взбейте белки в пену и добавьте в тесто, аккуратно перемешайте снизу вверх. Разогрейте на сковороде масло, обмакните ломтики ананаса в тесто и обжаривайте с двух сторон до золотистой корочки. Готовые оладьи обсушите на салфетке, подавайте на тарелках, посыпьте сахаром и корицей. Рядом с оладьями уложите шарики ванильного мороженого и ягоды вишни.

Торт грушевый с мороженым и ежевикой

Ингредиенты:

1 кг ванильного мороженого; 300 г ежевики (свежей); 500 г груши; 1 лимон (сок); 80 г сахара; 40 мл грушевой настойки; 250 мл сливок; 1 пакетик ванили; 250 г сливочного печенья; 2 ст. ложки фисташек (измельченных); корица (молотая) – по вкусу.

Приготовление:

Ванильное мороженое слегка оттаять при комнатной температуре. Промойте ежевику холодной водой, обсушите. Если ягоды замороженные – разморозьте. Несколько ягод отложите для украшения. Груши очистите, удалите семечки, мякоть нарежьте. Вместе с лимонным соком, сахаром и грушевой настойкой взбейте миксером и накройте крышкой, дайте настояться несколько минут, чтобы сахар растворился. Половину сливок с ½пакетика ванильного сахара взбейте в крепкую пену. Подтаявшее мороженое соедините с пюре из груш, осторожно добавьте взбитые сливки. Форму выстелите фольгой и разложите в ней одним слоем сливочное печенье. Покройте слоем ванильно-грушевого мороженого, сверху разложите ежевику, снова немного мороженого и слой сливочного печенья. Так, слоями, уложите все компоненты и дайте застыть торту в морозильнике. Перед подачей к столу оставшиеся сливки с оставшимся ванильным сахаром взбейте в крепкую пену и поместите их в кондитерский мешочек с насадкой в форме звезды. Опрокиньте форму, снимите фольгу, торт переверните и украсьте взбитыми сливками, ежевикой и фисташками. Торт-мороженое сразу же нарежьте и подавайте к столу.

Парфе сливочное

Ингредиенты:

1 стакан сахара; 1 стакан воды; ½ стакана сливок.

Приготовление:

Сварите сироп из сахара и воды до шариков. Готовность сиропа определите следующим образом: из кастрюли зачерпните чайной ложкой кипящий сироп и опускайте в холодную воду. Когда сироп остынет, из него можно пальцами скатать мягкий шарик.

Взбейте сливки, соедините с сахарным сиропом, т. е. в сироп кладите сливки, помешивайте. Форму смочите водой, затем выложите в нее всю приготовленную массу, поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз.

Парфе ореховое

Ингредиенты:

½ стакана сахара; ½ стакана воды; ½ стакана сливок; 200 г грецких орехов.

Приготовление:

Сварите помадку из сахара и воды, как в первом варианте. Когда помадка будет готова, вылейте ее в чашку, остудите и мешайте лопаточкой до густоты средней сметаны. Орехи подсушите. 150 г орехов измельчите, добавьте в них 1–3 столовые ложки воды, до превращения в тесто. Положите ореховое тесто в помадку в 3 приема, смешайте. Сливки взбейте, смешайте с помадкой, выложите в форму, поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз. Перед подачей украсьте оставшимися орехами.

Парфе из яблочного сока

Ингредиенты:

200 мл яблочного сока; 500 г сливок; 200 г сахара; 100 мл воды; 50 мл молока; 3 яйца – желток.

Приготовление:

Сок смешать с сахаром, яичные желтки растереть, развести с горячим молоком, проварить до загустения, охладить. Охлажденные сливки взбить и ввести в них подготовленную смесь. Полученную массу положить в формы и заморозить.

Апельсиновый шербет

Ингредиенты:

Цедра 1 апельсина; 1 стакан апельсинового сока; 1 лимон; 1 стакан сахара; 2 стакана воды; 2 ч. ложки агар-агара; специи: мята, кардамон.

Приготовление:

Агар-агар залейте 1 стаканом холодной воды, оставьте набухать 1 час.

Сварите сахарный сироп: 1 стакан воды + 1 стакан сахара, добавьте измельченную апельсиновую цедру, смешайте с растертой мякотью лимона, влейте апельсиновый сок. Когда набухнет агар-агар, влейте его в горячий сахарный сироп, помешивайте, доведите до кипения, агар должен полностью раствориться. Остудите, разлейте по порционным вазочкам и поставьте в холодильник, но не в морозильник.

Крем-брюле (1-й вариант)

Ингредиенты:

1 стакан молока; 1 стакан сахара; цедра 1 лимона; 2 ст. ложки измельченных грецких орехов; 1 стакан сливок.

Приготовление:

Сахар растопите в карамель, залейте молоком и, помешивая, доведите на слабом огне до полного растворения. Добавьте лимонную цедру. Влейте молоко, варите, помешивая, на слабом огне до загустения. Добавьте орехи, остудите в холодильнике, осторожно смешайте с взбитыми сливками, выложите в форму и поставьте в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз.

Крем-брюле (2-й вариант)

Ингредиенты:

1 стакан сливок; ½ стакана сахара; ½ стакана воды; 2 ст. ложки орехов.

Приготовление:

Сахар растопите в кастрюле до коричневого цвета, влейте воду, прокипятите, охладите. Сливки взбейте в густую пену, осторожно введите жженый сахар, посыпьте орехами, выложите в форму и поставьте в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз.

Крем-брюле (3-й вариант)

Ингредиенты:

½ банки сгущенного молока; 1 банка вареного сгущенного молока; 250 мл молока; 750 мл сливок.

Приготовление:

Взбейте сливки. Добавьте сгущенное и простое молоко, размешайте. Поставьте в морозильник. Взбивайте каждые 45 минут, пока мороженое не затвердеет.

Французский десерт

Ингредиенты:

3 яйца; 100 г сахара; 100 г черного горького шоколада; 25 г сливочного масла; 50 г молока; 40 г муки; 200 г мороженого.

Приготовление:

Тщательно взбейте яйца с сахаром. Затем растопите шоколад и соедините со сливочным маслом, а затем осторожно вмешайте полученную шоколадно-масляную смесь во взбитые яйца, добавьте туда молоко и муку. Перемешайте, пока смесь не станет однородной. Затем вылейте массу в небольшую форму с антипригарным покрытием. Поставьте форму в хорошо разогретую духовку и держите там в течение 5 минут. (Десерт должен оставаться мягким внутри.) Подайте на стол с мороженым. Перед подачей не забудьте сверху украсить десерт янтарным ломтиком апельсина.

Мороженое с огоньком

Ингредиенты:

4 порции мороженого; 4 ломтика лимона или апельсина (яблока); 4 кусочка сахара; 4 ч. ложки рома.

Приготовление:

На металлическом подносе, в вазочках из металла или огнеупорного стекла подать мороженое, украшенное ломтиками лимона и кусочками сахара, смоченными ромом. Кусочки сахара поджечь при подаче мороженого.

Замороженное шоколадное полено

Ингредиенты:

200 г сахара; 150 г черного горького шоколада (не менее 70 % какао); 100 мл крепкого черного кофе; 50 мл молока; 1 яйцо; 50 мл бренди; 700 мл жирных сливок.

Приготовление:

Положите сахар и шоколад в контейнер и измельчите блендером. Добавьте кофе, молоко и яйцо. Перемешайте еще минут 5–7. Затем добавьте бренди и взбивайте еще несколько секунд. Затем контейнер поставьте в холодильник. Когда смесь заморозится, добавьте в нее сливки. И взбивайте миксером на высокой скорости. Разложите десерт по креманкам и снова заморозьте.

Жареный ананас на шампуре с поджаренным кокосовым мороженым

Ингредиенты:

1—⅔ чашки измельченного кокосового ореха; 2 банки сгущенного молока; 1 чашка купленного неподслащенного кокосового молока или самодельное кокосовое молоко (смотрите рецепт ниже); 1 чашка сахара; 2 чашки взбитых сливок.

Самодельное кокосовое молоко:*1 ст. ложка лимона или сока лайма; 1 ст. ложка ванили; ½ чашки меда; 16-сантиметровая веточка корицы; 3 ст. ложки сока апельсина; 2 ст. ложки рома; 1 кг консервированных ананасов (или 3 ананаса, порезанные на кусочки, предварительно очищенные и без сердцевины); 12 деревянных или металлических шампуров (каждый около 16 см длиной); 1 звездный плод (карамбола), нарезанный тонкими ломтиками; 1 большая твердая зрелая папайя или манго, очищенная от зернышек и нарезанная тонкими ломтиками; 2 киви, очищенные и нарезанные тонкими ломтиками.*

Приготовление:

Делается на 12 порций. Приготовление: 30 минут; маринование: 1 час; замораживание: 30 минут; выдерживание: 4 часа; жарка: 8 минут.

Для мороженого: для жарки кокосового ореха разложите его в один слой на мелкой форме для пирога. Выпекайте в духовке при 180 ˚С в течение 5—10 минут или до появления легкого золотисто-коричневого цвета, при этом немного помешивая.

В большой тарелке смешайте сгущенное молоко, кокосовое молоко и сахар. Перемешивайте до растворения сахара. Далее добавьте взбитые сливки, сок лимона, ваниль и

1⅓ чашки поджаренного кокосового ореха (⅓ чашки сверху для украшения мороженого).

Заморозьте в 4-или 5-литровой мороженице согласно инструкциям изготовителей. Выдерживать 4 часа.

Для ананаса: в маленькой кастрюле подогрейте мед и веточку корицы на низком огне. Когда подогреется (но не вскипит), уберите с огня. Смешайте с соком апельсина и ромом. Положите ананас одним слоем на мелкую посуду. Нанесите смесь меда на ананас. Прикройте; дайте постоять час. Если используются деревянные шампуры, то вымачивайте в воде в течение часа.

Процедите ананас, оставляя медовую смесь. Наденьте по

2 кусочка ананаса на концы каждого шампура. Смажьте

ананас на шампурах медовой смесью. Жарьте ананас непосредственно над углями в течение 6–8 минут или пока не появится золотисто-коричневый цвет (нагревая, поворачивать, периодически смазывая медовой смесью). Уберите с огня. Надевайте по ломтику карамболы, папайи или манго, киви до конца каждого шампура. Смажьте фрукты на шампурах медовой смесью.

Для подачи на стол положите ложкой жареное кокосовое мороженое на блюдо; посыпьте остатками поджаренного кокоса. Украсьте верхушку мороженого шампурами с фруктами. Делается 12 порций.

Шарлотка из пломбира с бисквитами и клубничным соком

Ингредиенты:

4 яйца; ¾ стакана сахара; ¾ стакана муки; 3 брикета сливочного пломбира; 1 кг клубники.

Приготовление:

Отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахаром добела, белки взбить в крутую пену. Муку насыпать на растертые желтки, сверху положить взбитые белки и аккуратно, чтобы не помять белки, перемешать всю массу ложкой сверху вниз. Вымешенный бисквит разложить ровным слоем толщиной в палец на противень, смазанный маслом и обильно посыпанный мукой. Поставить печь в нежаркую духовку (печь на небольшом огне). Испеченный бисквит остудить и горячим ножом разрезать на тонкие полоски шириной 1 см, а затем все полоски разрезать на кусочки длиной 7–8 см, уложить на противень и подсушить в негорячей духовке, не румяня. Остывшие бисквитные сухарики разложить на блюде и обильно полить соком из растертой клубники. Для этого ½ кг клубники растереть с 1 стаканом сахара, добавить ½ стакана воды и поливать сухарики соком вместе с размятой клубникой. Пломбир размять ложкой и покрыть им дно и бока остуженной в холодильнике формы слоем в палец толщиной, поставить форму на 1 час в морозильник, чтобы пломбир хорошо окреп. Затем рядами уложить бисквиты, оставшиеся клубнику и пломбир (сверху пломбир). Поставить в морозильник на сутки. Перед подачей обернуть форму горячим полотенцем, выложить содержимое на тарелку, обложить бисквитами, облить клубничным соком.

Десерт с персиками и малиновым пюре

Ингредиенты:

230 г малины; 2 больших персика; 4 брикета ванильного мороженого; пластинки миндаля.

Приготовление:

Переберите ягоды малины, протрите их сквозь сито или пюрируйте в блендере. Малиновое пюре охладите в холодильнике. Персики на 1 минуту опустите в кипящую воду, после чего снимите с них кожицу. Каждый персик разделите на две половинки, удалите косточки. Персики также поместите в холодильник.

В подготовленные для десерта креманки положите по брикету ванильного мороженого, сверху на мороженое выложите по дольке персика, после – малиновое пюре. Посыпьте десерт миндалем.

Ананасовый торт-мороженое

Ингредиенты:

На 4 порции:*1 ананас; 3 яичных белка; 180 г сахара; 750 мл жирных сливок; 150 г горького шоколада; кокосовая стружка для украшения.*

Приготовление:

Ананас разрезать вдоль на 4 части. Вырезать мякоть из кожуры и, удалив грубую сердцевину, нарезать мелкими кубиками, слегка бланшировать и откинуть на друшлаг. Отложить 2 столовые ложки нарезанного кубиками ананаса, а оставшиеся пюрировать с помощью венчика. Взбить белки, добавляя по мере взбивания 150 г сахара. 250 мл охлажденных сливок взбить с помощью венчика и соединить со взбитыми белками. Полученную смесь осторожно перемешать с ананасовым пюре. Отложенные кусочки ананаса смешать с ананасово-сливочной массой, наполнить ею круглую форму для торта-мороженого объемом ½—2 л и поместить в морозильную камеру на 12 часов. При помешивании нагреть оставшиеся сливки на слабом огне и раскрошить туда шоколад. Когда шоколад полностью расплавится, поместить массу в холодильник. На следующий день взбить. Опустить форму на несколько секунд в горячую воду и опрокинуть торт на блюдо. Покрыть охлажденным шоколадным кремом и на 3 часа поместить в морозильную камеру. Перед подачей выдержать 1 час при комнатной температуре.

Десерт «Вулкан»

Ингредиенты:

На 15–20 порций:*2 кг шоколадного мороженого; 2 стакана свежей земляники или клубники, разрезанной на четвертинки;*

1 стакан раскрошенного шоколадного печенья; ½—1 стакан клубничного сиропа или жидкости от варенья.

Приготовление:

Выложить мороженое на блюдо, дать ему немного размягчиться и придать форму «горы». Посыпать крошками шоколадного печенья (это будут «камни»), залить сиропом, образуя «потоки лавы», и вдоль одного склона по «лаве» выложить землянику. «Склоны» можно украсить веточками мяты.

Торт-мороженое «Сочная ягодка»

Ингредиенты:

250 г вишневого мороженого; 500 г кокосового мороженого; 6 небольших гроздей красной и белой смородины; 6 ягод малины; 6 ягод крыжовника; 5 ягод ежевики; 1 яичный белок; немного сахара.

Приготовление:

Мороженое оставить на 5—10 минут при комнатной температуре. Когда оно станет мягким, выложить кокосовое мороженое в круглую форму для торта и разровнять верх смоченным в воде ножом. Сверху положить вишневое мороженое, разровнять и убрать форму в морозильную камеру на 2 часа. Тем временем яичный белок слегка взбить вилкой (пены быть не должно). При помощи кисточки полностью покрыть ягоды белком и выложить на слой сахарного песка. Сверху также посыпать сахарным песком, после чего переложить на решетку и оставить подсыхать. Непосредственно перед подачей мороженое опрокинуть на блюдо (можно опустить форму на несколько секунд в горячую воду) и украсить сахарными ягодами.

Новогодний торт-мороженое

Ингредиенты:

75 г сушеной клюквы или изюма; ⅓ стакана (80 мл) апельсинового сока; 500 г сыра маскарпоне; 100 г сахара; 300 мл жирных сливок; 2 дольки апельсиновых цукатов (порезать на мелкие кусочки); 100 г нуги (порезать на мелкие кусочки); 120 г шоколадных драже; 1 ст. ложка ликера «Гранд Марнье» (по желанию); сахарная пудра и серебряное драже для украшения.

Приготовление:

Смазать растительным маслом и застелить пищевой пленкой форму для пудинга вместимостью ½ л. Клюкву залить апельсиновым соком и готовить на небольшом огне в течение 5 минут, а затем снять с огня и оставить до полного охлаждения. Маскарпоне взбить с сахаром до однородности и перемешать со взбитыми сливками. Затем добавить клюкву, апельсиновые цукаты, нугу, шоколадное драже и ликер (если используете). Переложить смесь в форму и поместить на ночь в морозильную камеру. За 30 минут до подачи переместить форму в холодильник, чтобы мороженое слегка размягчилось, затем перевернуть на тарелку и украсить сахарной пудрой и серебряным драже.

Торт-мороженое «Черный лес»

Ингредиенты:

На 6 порций:*225 г вишни без косточек; 225 г сахара; 3 яичных белка; 300 мл взбитых сливок; 100 г темного шоколада; 2 ст. ложки вишневого ликера; ванильное мороженое.*

Приготовление:

Приготовить пюре из 175 г вишни. Растворить сахар в 150 мл воды, довести до кипения и варить без помешивания 10 минут. Яичные белки взбить в крепкую пену. Не прекращая взбивать, небольшими порциями ввести сироп. Соединить белковую массу, вишневое пюре и сливки. Оставшуюся вишню нарезать кусочками и добавить к основной массе. Выложить вишневое мороженое в широкий контейнер и заморозить. Затем взбить и снова заморозить.

Ванильное мороженое нанести на дно и стенки предварительно охлажденной формы для «бомбы» или для пудинга и заморозить. Углубление наполнить вишневым мороженым, выровнять поверхность, накрыть и поместить в морозильную камеру.

Замороженную «бомбу» проткнуть шампуром, накрыть форму горячим полотенцем и извлечь мороженое. Выложить его на блюдо и убрать в морозильную камеру. Приготовить глазурь. Для этого шоколад соединить с ликером и держать на водяной бане до полного растапливания шоколада. Полученную массу слегка охладить и полить полученной глазурью торт. До подачи на стол держать торт в морозильной камере.

Время на подготовку и замораживание: 1 час.

Время приготовления: 20 минут.

Мороженое праздничное с грушами

Ингредиенты:

4 груши средней величины; 1 стакан сахарной пудры; ванилин – по вкусу; 500 г мороженого; 100 г шоколада; 1 стакан воды.

Приготовление:

В широкой посуде смешать сахар с водой и вином, мешать до тех пор, пока сахар не растворится. Затем поставить смесь на сильный огонь, прокипятить в течение 10 минут и снять с плиты.

Груши очистить, разрезать вдоль на 2 части, удалить сердцевину, опустить в почти остывший сироп, поставить на плиту, поварить около 2–3 минут на очень слабом огне, после чего снять с плиты и держать в сиропе, пока не остынут. Вынуть из сиропа, отцедить и поставить в холодильник. Перед подачей положить в каждую креманку по два шарика мороженого, воткнуть в каждый из них по половинке груши, залить шоколадом, который растопить на водяной бане перед заливкой, и сразу же подавать.

Охлажденный йогурт с зефиром, изюмом и шоколадным сиропом

Ингредиенты:

2 стакана йогурта; 2 ст. ложки изюма (без косточек); 2 ст. ложки зефира (маленькие кусочки); 2 ст. ложки шоколадного сиропа.

Приготовление:

Йогурт охладить, смешать с изюмом, кусочками зефира и сиропом. Убрать смесь в морозилку до тех пор, пока йогурт не замерзнет и не станет плотным. Разложить готовый десерт по креманкам и украсить по вкусу.

Мороженое с шампанским

Ингредиенты:

Молоко; сахар; лимонная цедра; яйцо (желток); шампанское.

Приготовление:

Смешать в кастрюле молоко, сахар и лимонную цедру, вбить желтки и на медленном огне довести до кипения, постоянно помешивая. Снять с огня и удалить цедру, охладить.

В хорошо охлажденную смесь добавить взбитые сливки и шампанское. Вылить в форму и поставить в морозильную камеру. Охлаждать в течение часа, причем каждые 20 минут перемешивать с помощью блендера или венчиком (в отсутствие бленд ера). Сервировать в бокалах для шампанского, сверху налить немного шампанского.

Мороженое с белым вином

Ингредиенты:

500 г клубничного мороженого; ½ стакана сухого игристого белого вина (Sprumante); сок 1 лимона; 2 киви; несколько кусочков консервированного ананаса; 1 персик; 4 сливы; листочки свежей мяты.

Приготовление:

Вино перемешать с лимонным соком и разлить по охлажденным вазочкам для мороженого. Сверху выложить мелко порезанные фрукты, а затем – мороженое. Украсить листиками свежей мяты.

Мороженое с десертным вином

Ингредиенты:

120 г фруктово-ягодного мороженого; 30 г виноградного десертного вина.

Приготовление:

Приготовить фруктово-ягодное мороженое согласно рецептуре. При подаче 2–3 шарика мороженого положить в креманку или вазочку и полить охлажденным вином.

Горящие персики с ванильным мороженым

Ингредиенты:

На 6 порций:*3 персика; ½ стакана белого вина; 2 ч. ложки меда; 2 ст. ложки сливочного масла; 1 ст. ложка сахара; 60 мл персикового ликера; 40 мл ванильного ликера; 6 шариков ванильного мороженого.*

Приготовление:

Персики сбланшировать, очистить, разрезать пополам и вынуть косточки. Смешать белое вино с медом, добавить персики и варить на слабом огне 10 минут. Затем слить сироп и сохранить его. Растопить сливочное масло, всыпать сахар и варить до полного растворения сахара и образования карамели. Разогреть персики в карамели на слабом огне, добавив 6 столовых ложек сиропа. Подогреть вино с ликерами на пламени свечи и залить этой смесью персики. Поджечь и дать выгореть. Положить персики на мороженое и сразу же подать к столу.

Холодец шоколадный

Ингредиенты:

200 г сахара; 6 яичных желтков; 1 стакан жирных сливок; 2 стакана молока; 200 г шоколада.

Приготовление:

Растереть яичные желтки с сахаром, размешать со сливками, шоколадом, вскипяченным в 2 стаканах молока. Все это подогреть, размешивая. Процедить, остудить, подавать со сливочным мороженым.

Холодец заварной из малины, земляники или клубники

Ингредиенты:

6 желтков; 250 г сахара; 2 бутылки сливок; пюре из ягод; свежие ягоды.

Приготовление:

6 желтков, 250 г сахара размешать добела, развести 2 бутылками сливок, поставить на плиту, мешать, пока не погустеет, но не кипятить, процедить, остудить, мешая, развести протертым пюре из ягод, остудить, влить в суповую чашку, всыпать 2 горсти ягод, из которых приготовлен холодец.

Десерт из мороженого с абрикосовым кремом

Ингредиенты:

На 8 порций:*4 листика желатина; 250 мл воды; 750 г очень спелых абрикосов; 50 г сахара; 1 ст. ложка лимонного сока; по 125 мл белого вина и воды; 2 ст. ложки абрикосового ликера; 250 мл сливок; 1 ст. ложка яичного ликера; по 300 г ванильного и орехового мороженого.*

Приготовление:

Мороженое убрать в морозильную камеру. Желатин размягчить в холодной воде. Абрикосы вымыть, обсушить, разрезать пополам и вынуть косточки. Два абрикоса оставить для украшения. Вскипятить сахар с лимонным соком, вином и водой. Накрыв крышкой, тушить в этой смеси абрикосы 10 минут до мягкости, после чего вместе с жидкостью измельчить в миксере или протереть через волосяное сито. Смешать полученное пюре с абрикосовым ликером. Желатин отжать и развести в горячем пюре. Полученную смесь поместить в холодильник. Взбить сливки. Половину сливок вмешать венчиком в полузагустевшее фруктовое пюре и снова поместить его в холодильник. Застывший крем разложить в десертные вазочки и поставить в холодильник еще на 2 часа.

Оставшиеся взбитые сливки смешать с яичным ликером. Мороженое вынуть из морозильной камеры и дать ему немного размягчиться. Затем наполнить им кондитерский мешочек, чередуя сорта; выдавить мороженое на крем перед подачей десерта на стол. Украсить взбитыми сливками с ликером и тонкими ломтиками абрикоса.

Мороженое «Шпинат с яйцом»

Ингредиенты:

100 г фисташкового мороженого; 40 г молочного желе; 10 г абрикосового пюре; 20 г готового бисквита.

Приготовление:

В формочки в виде половинки яйца влить молочное желе; когда оно застынет, вынуть из него середину и наполнить ее абрикосовым пюре, а затем половинки соединить, чтобы получилось как бы целое яйцо. Положить в вазочку фисташковое мороженое, на него – яйцо из молочного желе, а вокруг разложить вырезанные в форме треугольников кусочки готового бисквита.

Банановый сплит «Жирарделли»

Ингредиенты:

Ванильное мороженое; шоколадное мороженое; клубничное мороженое; ломтики ананаса; ягоды клубники; шоколадный сироп; взбитые сливки; 1 большой банан; измельченный миндаль; вишенки мараскино.

Приготовление:

На середину продолговатого блюда (идеально, если у вас специальная посуда для такого десерта, как банановый сплит) выложите шарики мороженого – ванильного, клубничного, шоколадного. Сверху полейте шоколадным сиропом и покрошите кусочки ананаса, клубники. По бокам мороженого поместите половинки разрезанного вдоль банана. Гарнируйте взбитыми сливками и посыпьте поджаренным миндалем. Украсьте вишенками.

Банановый сплит «Оскар»

Ингредиенты:

1 большой спелый банан, разрезанный вдоль на 2 части; 4 ст. ложки светлого рома; 4 ст. ложки бананового ликера; 6 ст. ложек сахара; 3 ст. ложки сливочного масла; 4 шарика ванильного мороженого; 4 ст. ложки колотых орехов пекан; взбитые сливки.

Приготовление:

В небольшую кастрюльку налейте ром, ликер, добавьте 4 столовые ложки сахара и доведите до кипения на среднем огне. Опустите в полученный сироп половинки бананов и готовьте по 1 минуте на каждой стороне. Выньте и держите бананы в теплом месте. В это время подготовьте орехи пекан. Смешайте их с размягченным сливочным маслом и оставшимся сахаром и поставьте в разогретую до 200 ˚С духовку на 10 минут. После этого охладите орехи. На дно продолговатых креманок положите по половинке банана, сверху – два шарика ванильного мороженого, посыпьте подготовленными орехами, полейте сверху сиропом из рома и ликера, украсьте взбитыми сливками и орехами. До подачи держите в морозильном отделении холодильника.

Дыня, фаршированная мороженым

Ингредиенты:

На 4 порции:*1 дыня весом 1–1½ кг; 500–600 г сливочного мороженого.*

Приготовление:

Дыню вымыть, обсушить и разрезать в длину на две половины. Удалить семечки и большой ложкой вынуть мякоть, оставив слой в 2–2½ см. Вынутую мякоть порезать небольшими кубиками и положить в глубокую миску. Твердое мороженое подержать при комнатной температуре около 15 минут. Затем перемешать с кубиками дыни и полученной смесью наполнить половинки дыни. Убрать их в морозильную камеру. Когда мороженое снова затвердеет, подать десерт на стол, порезав дольками, как это делается с обычной дыней.

Арбуз, фаршированный мороженым

Ингредиенты:

1 арбуз весом около 800 г; 250 г вишневого мороженого; 250 г клубничного мороженого; 250 г сливочного мороженого; 1 кисть белого винограда.

Приготовление:

Арбуз вымыть, обсушить, разрезать пополам по горизонтали, удалить семечки, вынуть специальной ложкой мякоть в виде небольших шариков. Мороженое размягчить и с помощью ложки также сформировать шарики. Половинки арбуза наполнить вперемешку шариками трех сортов мороженого, арбузными шариками и ягодами винограда. Сразу же подавать.

Мороженое с дыней и арбузом

Ингредиенты:

250 г мороженого из дыни; 250 г мороженого из арбуза; немного мякоти дыни; немного мякоти арбуза; 200 г свежих сливок.

Приготовление:

В высокие узкие бокалы положить слой мороженого из дыни. Затем – немного кубиков (или шариков) мякоти арбуза. Потом – слой мороженого из арбуза и немного кубиков (или шариков) мякоти дыни. Украсить сверху взбитыми сливками и дольками фруктов.

Мороженое с карамельным миндалем по-сицилийски

Ингредиенты:

Для мороженого:*80 г сахара; 3 яйца; ¼ л сливок.*

Для карамельного миндаля:*100 г очищенного миндаля; 100 г сахарной пудры; немного оливкового масла.*

Приготовление:

Сахар залить небольшим количеством воды, поставить на огонь и карамелизировать. Когда масса начнет слегка темнеть, всыпать мелко рубленный миндаль. Противень застелить фольгой и смазать оливковым маслом. Выложить карамельную массу и поставить в заранее разогретую до 180 ˚С духовку. Когда масса еще не затвердеет, вынуть из духовки, остудить и поместить в холодильник на 10–15 минут, после чего молотком, обернутым чистым полотенцем, разбить на маленькие кусочки.

Яичные желтки взбить венчиком с сахарной пудрой на водяной бане. Когда масса слегка загустеет, снять с огня и оставить остывать. Пока она остывает, взбить в одной миске сливки, а в другой – яичные белки. Соединить желтковый крем со взбитыми сливками и белками. Затем добавить карамельный миндаль (2 столовые ложки отложить для украшения), перемешать, выложить в контейнер для заморозки, накрыть крышкой и поставить в морозильник. Когда мороженое застынет, выложить на блюдо, посыпать карамельным миндалем и украсить взбитыми с сахаром сливками.

Коктейли и напитки

Какао с мороженым

Ингредиенты:

1 *ст. ложка какао-порошка; 1½ стакана молока; ½ стакана сахара; 250 г мороженого; 2 ст. ложки шоколада тертого.*

Приготовление:

Молоко разведите 3 столовыми ложками воды, доведите до кипения, растворите сахар и введите какао-порошок. Варите 5 минут и настаивайте 10 минут.

Затем охладите, разлейте по бокалам и добавьте шарики мороженого и посыпьте тертым шоколадом.

Коктейль из мороженого и земляники

Ингредиенты:

50 г ванильного мороженого; 120 г земляники.

Приготовление:

Ягоды промойте, очистите от плодоножек и протрите через сито. Размешайте с мороженым и влейте в бокалы или стаканы. Сверху уложите взбитые сливки.

Подавайте в стакане или бокале, на блюдцах, с маленькими ложечками.

Мятный коктейль с мороженым

Ингредиенты:

2 *больших шарика ванильного мороженого; 3 ст. ложки мятного ликера; 6 листьев мяты; 4 кубика льда.*

Приготовление:

Взбейте в блендере 2 больших шарика ванильного мороженого, 3 столовые ложки мятного ликера, 6 листьев мяты и 4 кубика льда. Взбивайте до однородного состояния, затем перелейте в маленькие охлажденные бокалы.

Холодный чай с мороженым

Ингредиенты:

1 чашка крепкого чая; 50 г ванильного или шоколадного мороженого; 1 ч. ложка сахара; 1 ст. ложка сливок.

Приготовление:

Охлажденный и подслащенный чай разлейте в стаканы, добавьте мороженое и сливки. Подавайте в холодном виде.

Айс-крим лимонный

Ингредиенты:

50 г плодового мороженого; 30 мл лимонного сока; 120 мл напитка безалкогольного промышленного производства («Лимон», «Буратино», «Апельсин»); 1 кружок очищенного лимона для украшения.

Приготовление:

Смешайте охлажденные лимонный сок и напиток. Сверху уложите мороженое и украсьте стакан кружочком лимона.

Напиток яблочный с мороженым

Ингредиенты:

80 г плодово-ягодного мороженого; 70 г яблочного сока; немного тертого шоколада или ягодного варенья для украшения.

Приготовление:

Смешайте мороженое и сок в миксере. Сверху в креманки добавьте тертый шоколад или ягодное варенье.

Кофе с мороженым

Ингредиенты:

400 г черного молотого кофе; 200 г мороженого; 2 ст. ложки сахара.

Приготовление:

Сварите черный кофе, добавьте сахар и охладите. Разлейте в бокалы, сверху положите мороженое. Желательно сразу подавайте к столу, можно с соломинкой.

Кофе с мороженым и взбитыми сливками

Ингредиенты:

8 г натурального кофе; 40 г жирных сливок; 50 г сливочного мороженого; 15 г сахара.

Приготовление:

Готовится так же, как и кофе с мороженым. При подаче в стакан или бокал с кофе и мороженым положите взбитые с сахаром сливки 35 %-ной жирности.

Коктейль с мороженым

Ингредиенты:

200 мл молока; 50 г сливочного мороженого; 30 г сиропа.

Приготовление:

Молоко и сироп взбейте в миксере до получения пышной массы, затем добавьте мороженое и взбивайте еще 1–2 минуты.

Подавайте сразу в высоких стаканах.

Клубничный коктейль

Ингредиенты:

200 г клубники; 20 мл молока; 200 г мороженого; 100 мл клубничного сиропа.

Приготовление:

Сделайте пюре из 200 г клубники и разложите в бокалы.

Затем взбейте блендером 20 мл молока, 200 г мороженого, 100 мл клубничного сиропа и залейте в бокалы.

Коктейль «Ванильное небо»

Ингредиенты:

1 стакан кубиков из льда; 200 г ванильного мороженого; сок 1 лимона; 100 г сока манго.

Приготовление:

Взбейте в блендере 1 стакан кубиков льда, 200 г ванильного мороженого, сок 1 лимона и 100 мл сока манго. Разлейте в стаканы со льдом.

Коктейль «Снегурочка

Ингредиенты:

½ стакана молока; 3 ст. ложки мороженого; 3 ч. ложки яблочного пюре или фруктового сиропа – ½ стакана; ягоды из варенья.

Приготовление:

Взбейте вместе с ½стакана молока 3 столовые ложки мороженого, 3 чайные ложки яблочного пюре или ½стакана любого фруктового сиропа. Можно добавить дольки фруктов или ягоды из варенья.

Клубничный коктейль

Ингредиенты:

300 г клубники; ½ л молока; 2 ч. ложки сахара; 3 ст. ложки клубничного сиропа; 3 шарика мороженого.

Приготовление:

Нарежьте 300 г клубники, из них 150 г ягод измельчите с ½ л молока и 2 чайными ложками сахара и добавьте остальные ягоды.

Разложите по стаканам, добавьте по 1 столовой ложке клубничного сиропа и 1 шарику мороженого.

Салат-коктейль из киселя с мороженым и ягодами

Ингредиенты:

30 г киселя; 10 г сливочного масла; 30 г мороженого; 10 г ягоды (клубника, малина, вишня, черешня, сливы, абрикосы и др.) без косточек.

Приготовление:

В фужер налейте холодный средней густоты кисель из фруктов или ягод, сока или сиропа и кладите шарик мороженого. Оформите ягодами.

Коктейль «Солнечный круг» (1-й вариант)

Ингредиенты:

20 мл ликера Apricot Brandy; 10 мл ликера «Куантро»; 15 мл апельсинового сока; 1 шарик ванильного мороженого; половина кружка апельсина; кубики льда.

Приготовление:

Все компоненты без кубиков льда сильно встряхните в шейкере и перелейте в бокал. Половину кружка апельсина нанижите на край бокала и положите лед.

Коктейль «Солнечный круг» (2-й вариант)

Ингредиенты:

½ банана; ½ персика; 30 мл ликера «Куантро»; 30 мл апельсинового сока; 30 мл мороженого.

Приготовление:

Все компоненты коктейля взбейте в блендере. Подавайте в бокале.

Коктейль «Леди М»

Ингредиенты:

45 мл ликера «Франжелико»; 45 мл дынного ликера; 2 шарика ванильного мороженого. ***Для украшения:****клубника; тертый шоколад.*

Приготовление:

Взбивайте все компоненты в течение 20 секунд. Вылейте в бокал и украсьте клубникой, насаженной на край бокала, посыпьте тертым шоколадом.

Коктейль «Брут»

Ингредиенты:

25 мл ликера «Амаретто»; 25 мл темного ликера «Крем де какао»; 3 ст. ложки ванильного мороженого; ½ стакана измельченного льда. ***Для украшения:****свежие некрупные вишни.*

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в миксере с ½стакана измельченного льда. ***Для украшения:****вишенка. Добавить соломинки.*

Коктейль «Щелкунчик»

Ингредиенты:

38 мл ликера «Франжелико»; 12 мл шоколадного сиропа; 1 ст. ложка ванильного мороженого; ½ стакана измельченного льда.

Для украшения:*рубленый лесной орех.*

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в миксере с ½ стакана измельченного льда. Посыпьте сверху порубленным лесным орехом.

Коктейль «Освежающий»

Ингредиенты:

38 мл ликера «Амаретто»; 1 ст. ложка ванильного мороженого; 1 ст. ложка измельченного льда.

Для украшения:*вишенка на палочке.*

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в миксере с 1 столовой ложкой измельченного льда. Украсьте вишенкой на палочке.

Коктейль «Холодная дыня»

Ингредиенты:

2 персика; 30 мл дынного ликера; 50 г мороженого.

Приготовление:

Все ингредиенты коктейля взбить в блендере и подавать в бокале маргарита.

Коктейль «Кокосовый»

Ингредиенты:

38 мл белого рома; 25 мл кокосового рома; 3 ст. ложки кокосового мороженого; ½ стакана измельченного льда.

Для украшения:*вишенка на палочке; тертый кокос; белок яйца.*

Приготовление:

Украсьте стакан белком яйца и сладким тертым кокосом. Быстро смешайте в миксере с ½стакана измельченного льда. Украсьте вишенкой на палочке.

Коктейль «Шоколадный»

Ингредиенты:

2,25 мл ликера «Крем де банан»; 12 мл белого рома; 12 мл шоколадного сиропа; пюре из ½ банана; 3 ст. ложки шоколадного мороженого; 38 мл взбитых сливок; ½ стакана измельченного льда.

Для украшения:*ломтик банана; вишенка.*

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты в миксере с ½ стакана измельченного льда. Наполните бокал, сверху положите взбитые сливки. Украсьте ломтиком банана и вишенки.

Коктейль «Апельсиновый»

Ингредиенты:

3 ст. ложки коньяка; 1 рюмка ликера «Мараскин»; сок из ½ апельсина; 1–2 кусочка льда; 30 г мороженого.

Для украшения:*дольки апельсина.*

Приготовление:

Смешайте ликер, коньяк, сок апельсина и измельченный лед. Смесь налейте в высокий бокал, где уже лежит мороженое, и украсьте дольками апельсина.

Коктейль «Полярная ночь»

Ингредиенты:

100 г мороженого; 25 г рома; 50 г шампанского; 2 кусочка льда.

Приготовление:

В красивые тонкие бокалы положите по кусочку льда, затем мороженое, полейте ромом, а потом осторожно влейте шампанское, чтобы со всех сторон окружить мороженое. Сразу же подавайте к столу вместе с соломинкой.

Коктейль из мороженого и земляники

Ингредиенты:

50 г мороженого ванильного; 120 г земляники.

Приготовление:

Ягоды промойте, очистите от плодоножек и протрите через сито. Размешайте с мороженым и влейте в бокалы. Сверху уложите взбитые сливки. Подайте в бокале.

Пунш имперьяль мороженый из земляники и прочих фруктов

Ингредиенты:

½ кг пюре из земляники; 1 стакан сахара, ½ бутылки вина.

Приготовление:

Перебрать, сполоснуть в воде садовую землянику, протереть сквозь частое сито в каменную чашку; на ½кг пюре взять 1 стакан сахара, размешать; развести ½бутылки виноградного вина, влить в форму для мороженого, вертеть, оскабливая кругом края формы так, чтобы мороженое не замерзало, а было наподобие воды со снегом. Разлить в бокалы или кружечки, подавать.

Мороженое

Мороженое капучино

Ингредиенты:

3 *ст. ложки растворимого кофе; 2 ст. ложки коричневого сахара; 400 г заварного крема, охлажденного; 300 мл жирных сливок, слегка взбитых в мягкую пену; 100 г шоколада с ароматом кофе, порезанного; какао-порошок.*

Приготовление:

Растворите кофе и сахар в 150 мл горячей воды. Добавьте 150 мл холодной воды и заварной крем. Перелейте смесь в невысокий пластмассовый контейнер для морозилки. Положите в морозильную камеру примерно на 2 часа, пока не затвердеет. Затем достаньте из морозилки и разрыхлите вилкой. Добавьте сливки и порезанный шоколад. Снова заморозьте.

Переложите мороженое в холодильник за 20 минут до подачи на стол. Подавайте шариками, присыпав какао-порошком. Украсьте шоколадными палочками или мелко порезанным шоколадом.

Совет: используйте мелкий контейнер, чтобы мороженое замерзло быстро. Для второго замораживания лучше переложить в более глубокую емкость, чтобы легче было делать шарики.

Мороженое с лаймом

Ингредиенты:

4 *шт. среднего размера лайма; 250 г молока; 5 яичных желтков; 110 г сахара; 460 г груш, очищенных от кожуры и семян и порезанных; 80 мл сока лайма; 300 мл густых сливок.*

Груши в сиропе:*2 груши; 60 мл воды; 60 мл сока лайма; 1 ст. ложка сахара.*

Приготовление:

Проложите фольгой основание и стенки контейнера размером 14х21 см.

Доведите до кипения молоко. Взбейте яичные желтки с сахаром электрическим миксером, постепенно, не переставая взбивать, добавьте яйца в горячее молоко. Взбивайте на огне, не доводя до кипения, пока смесь слегка не загустеет. Переложите в большую миску и взбивайте электрическим миксером 15 минут до загустения.

Сделайте пюре из груш в блендере или кухонном комбайне и перемешайте с кремом. Взбейте сливки электрическим миксером и добавьте к грушам. Перелейте в подготовленный контейнер, накройте его и заморозьте. Затем переверните контейнер над доской, снимите фольгу и подавайте мороженое с грушами в сиропе.

Для груш: очистите груши от кожуры, порежьте пополам и на дольки. Смешайте воду, сок и сахар, перелейте в кастрюлю и доведите до кипения. Добавьте груши и варите, накрыв крышкой, около 5 минут, пока груши не станут мягкими. Охладите.

Мороженое с манго

Ингредиенты:

4 шт. средних манго; 1 ст. ложка желатина; 60 мл воды; 600 г порезанной мякоти манго; 165 г сахара; 1 ст. ложка апельсинового сока; 300 мл густых сливок.

Приготовление:

Замочите желатин в миске, стоящей на водяной бане, помешивайте, пока он не растворится. Перелейте в миску, добавьте манго, сахар, апельсиновый сок и перемешивайте, пока сахар не растворится. Затем переложите смесь в пластиковый контейнер, закройте и заморозьте до полутвердого состояния.

Порежьте мороженое на куски и порубите в комбайне, пока оно не станет бледного цвета. Взбейте сливки электрическим миксером и перемешайте осторожно с мороженым. Перелейте в контейнер, закройте и поставьте в морозилку. Выньте из морозилки за 15 минут до подачи на стол.

Мороженое «Персик Мельба»

Ингредиенты:

300 мл сливок; 25 г сахарной пудры: 300 мл йогурта; 400 г консервированных персиков в собственном соку, слить и сохранить сок; 100 г малины; кусочки персиков и малины для украшения.

Приготовление:

Смажьте маслом прямоугольную форму для кекса вместимостью ⅕ л и покройте пищевой пленкой. Смешайте сливки и сахарную пудру в миске. Электрическим миксером или венчиком взбейте в густую мягкую пену.

В другой миске размешайте йогурт. Добавьте 4 столовые ложки сока из консервированных персиков. Добавьте сливки. Налейте на дно формы тонкий слой йогуртовой смеси. Посыпьте половиной персиков и малины, повторите с оставшейся смесью и фруктами. Поставьте в морозилку на 4 часа, пока не затвердеет.

Перед тем как будете подавать, переверните мороженое на сервировочное блюдо. Снимите пленку. Дайте немного постоять и порежьте на кусочки. Подавайте со свежими фруктами.

Мороженое из хурмы

Ингредиенты:

900 г хурмы; 410 мл густых сливок; 310 мл молока; 60 мл меда; 6 яичных желтков; 55 г сахара.

Приготовление:

Проложите пергаментом основание и стенки контейнера размером 14х21 см, так чтобы бумага была выше стенок контейнеров на 2 см.

Очистите хурму от кожуры, сделайте однородное пюре. В кастрюле доведите до кипения молоко, сливки и мед. Взбейте яичные желтки электрическим миксером, постепенно добавляя их в горячую смесь со сливками, не переставая взбивать. Помешивайте на небольшом огне, не давая закипеть, пока смесь не загустеет, затем снимите с огня. Перелейте крем в пластиковый контейнер. Накройте и заморозьте, до тех пор пока мороженое не станет полутвердым. Затем порубите полутвердое мороженое и взбейте электрическим миксером. Перелейте половину мороженого в подготовленный контейнер, добавьте 60 мл пюре из хурмы, слегка перемешайте, чтобы получился мраморный эффект, влейте оставшееся мороженое и повторите процесс с 60 мл пюре из хурмы. Накройте и заморозьте до затвердения. Выверните мороженое из контейнера, снимите бумагу, порежьте его на дольки и подавайте с оставшимся фруктовым пюре.

Мороженое фисташково-цитрусовое

Ингредиенты:

240 мл полуобезжиренного молока; 120 г сахарной пудры; 2 больших яйца; 480 мл сливок для взбивания; 130 г фисташек; 1 лимон и 1 лайм (свежевыжатый).

Приготовление:

Подогрейте молоко в средней кастрюле. Взбейте сахар и яйца в отдельной посуде. Постепенно добавьте теплое молоко к яйцам, не переставая взбивать. Вылейте смесь обратно в кастрюлю и поставьте на слабый огонь. Не переставайте мешать, пока смесь не загустеет. Следите, чтобы смесь не закипала. Снимите кастрюлю с огня и слегка охладите. Взбейте сливки, постепенно добавьте их к яично-молочной смеси, также добавьте порубленные фисташки и цитрусовый сок. Все хорошо размешайте. Влейте смесь в подходящую емкость и поместите ее в морозилку (воспользуйтесь секцией для быстрой заморозки). Достаньте мороженое за 20 минут до подачи на стол, чтобы мороженое было слегка подтаявшим.

Мороженое проще и удобнее приготовить во фризере – специальной автоматической мороженице.

Банановое мороженое с шоколадными чипсами

Ингредиенты:

2 стакана обезжиренного молока; 400 г маложирного сгущенного молока; взбитые сливки (1 пакетик сухих взбитых сливок); 2 ст. ложки сахара; 2 ч. ложки лимонного сока; 1 ч. ложка ванильного экстракта; 3 небольших банана, разрезанные на кусочки толщиной 2½ см; ½ стакана полусладких шоколадных чипсов.

Приготовление:

В большой миске для смешивания соедините первые шесть ингредиентов, указанных в списке, и на высокой скорости взбейте миксером в течение 3 минут. Накройте массу крышкой и поставьте в холодильник на несколько часов.

Бананы взбейте со сгущенным молоком. Присоедините их к первой массе, перемешайте, добавьте шоколадные чипсы и поставьте в морозильник или заморозьте в мороженице. Перед подачей должно пройти 2–4 часа.

Мороженое проще и удобнее приготовить во фризере – специальной автоматической мороженице.

Кокосово-мандариновое мороженое

Ингредиенты:

1 банка консервированных мандаринов (разделенных на дольки, без сока); ¼ стакана настругаННого сладкого кокоса; 2 ст. ложки кокосового крема; 1 яйцо; 1 стакан молока; ¾ стакана сахара; 1 ч. ложка ванилина; 3 стакана густых жирных сливок.

Приготовление:

Дольки мандарина, кусочки кокоса, кокосовый крем хорошо взбейте до получения однородной массы. Отложите на время в сторону.

Яйцо, молоко, сахарный песок, ванилин взбейте на средней скорости так, чтобы все хорошо перемешалось, а сахар растворился. Добавьте сливки и взбейте на низкой скорости.

Полученную смесь залейте в машину для мороженого и заморозьте согласно инструкции. Когда мороженое будет наполовину готово, смешайте его с мандариново-кокосовой смесью и дайте еще постоять в морозилке.

Кокосово-мандариновое мороженое с шоколадом

Замените кокосовый крем и кусочки кокоса шоколадными хлопьями. Но их не надо смешивать с мандарином. Когда мороженое будет наполовину готово, смешайте его с мандариновым пюре, а затем посыпьте ¾ стакана шоколадных хлопьев.

Медовое ванильное мороженое

Ингредиенты:

¾ стакана сахара; ⅓ стакана меда; ⅓ стакана воды; 1 яйцо; 3 стакана холодных сливок; 1 ст. ложка ванилина; щепотка соли.

Приготовление:

Сахар, мед и воду, медленно подогревая, доведите до кипения так, чтобы растворился сахар, после чего снимите с огня и охладите.

Добавьте яйцо и хорошо перемешайте.

После этого бросьте в смесь кусочки льда и снова хорошо перемешайте.

Добавьте 1 стакан сливок и полученную смесь взбивайте 5 минут до загустения.

Добавьте оставшиеся сливки, ванилин, соль и опять хорошо взбейте.

Залейте смесь в машину для мороженого и замораживайте согласно инструкции.

«Коньячная ваниль»

Этот рецепт – по аналогии с предыдущим. Возьмите 1 и ⅓ стакана сахара, а мед полностью исключите; вместе с охлажденными сливками добавьте в смесь ⅓ стакана коньяка.

Мороженое «Банкетное»

Ингредиенты:

100 г мороженого; 2 сырых белка; 40 г сахарной пудры; 50 г бисквита; 50 г консервированных фруктов; 10 г ядер орехов; кусковой сахар; шоколад; 10 г коньяка.

Приготовление:

На блюдо уложите нарезанный ломтиками бисквит, на него – нарезанные тонкими пластинками консервированные яблоки или груши. Затем положите шарики мороженого, посыпьте тертыми орехами, сверху снова уложите мороженое, а с боков – слои фруктов, бисквита и взбитых с сахаром белков, выпущенных из кондитерского мешка. Блюдо запекайте в течение 2 минут при высокой температуре, чтобы белки быстро подрумянились. При подаче на стол мороженое посыпьте сахарной пудрой и тертым шоколадом, полейте коньяком и подожгите.

Мороженое из жженого сахара

Ингредиенты:

200 г сливок; 100 г сахара; 2 яичных желтка; ½ стакана воды; 2 ст. ложки орехов.

Приготовление:

2 столовые ложки сахара расплавьте в кастрюле до коричневого цвета, затем влейте воду, прокипятите и охладите. Яичные желтки разотрите с оставшимся сахаром, сливки взбейте в густую пену. Массу желтков, жженый сахар и взбитые сливки смешайте, положите в порционную посуду, посыпьте рублеными орехами, заморозьте. Мороженое можно подать с кусочками ореховой карамели. Для этого 2 столовые ложки масла и 2 столовые ложки сахара обжарьте до коричневого цвета, добавьте рубленые орехи, массу вылейте на смазанную жиром доску или тарелку, ножом обозначьте линии перелома и после застывания разломите карамель на кусочки.

Мороженое «Турецкая сладость»

Ингредиенты:

1 стакан фисташковых орехов (несоленых); 1 яйцо; 1 стакан молока; 1 ч. ложка ванилина; 1 ч. ложка розового сиропа; 3 стакана густых сливок; 1 стакан сахара.

Приготовление:

Очень мелко помелите орехи. Добавьте ¼ стакана сахарного песка и хорошо перемешайте с орехами; полученную смесь отложите на время в сторону.

Яйцо, молоко, оставшийся сахар, ванилин взбейте на средней скорости так, чтобы все хорошо перемешалось, а сахар растворился.

Добавьте розовый сироп и орехи с сахаром и опять взбейте. Добавьте в полученную массу сливки и взбейте на низкой скорости.

Черничное мороженое

Ингредиенты:

3 стакана свежих или замороженных ягод черники; 1 стакан сахара; ⅓ стакана свежевыжатого лимонного сока; ½ стакана воды; 2 стакана жирных сливок; ½ ч. ложки ванильного экстракта.

Приготовление:

В большой кастрюле соедините ягоды, сахар, лимонный сок и воду, поставьте на умеренный огонь и доведите до кипения. Сразу же уменьшите огонь до среднеслабого и варите при слабом кипении, иногда перемешивая массу, около 12 минут. Черника должна за это время выпустить сок, а сама масса немного загустеть. Снимите с огня и остудите.

В холодную черничную массу добавьте сливки и ваниль, перемешайте. Влейте массу в машину для мороженого и заморозьте.

Мороженое со сливами

Ингредиенты:

1½ кг мороженых слив; 250 мл красного вина; 100 г коричневого сахара; 1 палочка корицы; 3 шт. гвоздики; 1–2 ст. ложки сливовой настойки; 200 мл сливок; 1 пакетик ванильного сахара; молотая корица на кончике ножа; 1 кг ванильного мороженого; 3 веточки мяты.

Приготовление:

Сливы разморозьте и каждый плод разрежьте пополам. В кастрюлю влейте вино, опустите сливы, сахар, палочку корицы, гвоздику, накройте крышкой и на слабом огне варите около 10 минут. Компот остудите, корицу и гвоздику удалите. Приправьте сливовой настойкой и поставьте на ночь в холодное место.

Хорошо взбейте сливки с ванильным сахаром и корицей. Каждую порцию подавайте с большим шариком мороженого и ложкой взбитых сливок. Украсьте мятой.

Шоколадное мороженое

Ингредиенты:

100 г шоколада; 3 ст. ложки сахара; ½ стакана молока; 1 стакан сливок.

Приготовление:

Молоко прогрейте, добавьте сахар и тертый шоколад. Шоколад растопите на водяной бане и массу охладите. Затем смешайте со взбитыми сливками и заморозьте в морозилке.

Сливочное мороженое

Ингредиенты:

1 яйцо; 1 стакан молока; ½ стакана сахара; 1 ст. ложка ванилина; 3 стакана густых сливок.

Приготовление:

Положите яйцо, молоко, сахарный песок и ванилин в какую-либо емкость и начните взбивать на средней скорости до тех пор, пока смесь не станет равномерной и сахар не растворится.

После этого медленно добавьте в смесь сливки и продолжайте взбивать на низкой скорости до получения однородной массы.

Вылейте полученную смесь в машину для мороженого и замораживайте согласно инструкции.

Мятное шоколадное мороженое

Ингредиенты:

1 яйцо; 1 стакан молока; ¾ стакана сахара; ¼ ч. ложки масла перечной мяты; 6 капель зеленого пищевого красителя (не обязательно); 3 стакана сливок; 125–200 г тертого шоколада.

Приготовление:

Яйцо, молоко, сахарный песок, масло перечной мяты и пищевой краситель смешайте и взбейте на медленной скорости так, чтобы растаял сахар и смесь превратилась в однородную массу.

Медленно добавьте в эту массу сливки и продолжайте взбивать на низкой скорости до получения однородной массы.

Затем смесь залейте в машину для мороженого и заморозьте. Когда мороженое наполовину заморозится, посыпьте его тертым шоколадом и продолжайте заморозку.

Сливочное мороженое с манго

Ингредиенты:

1½ мл кокосового молока (густого); 3 яйца – желток; 4 ст. ложки сахара; 300 г густых сливок (для взбивания); 2 манго (без косточки, очищенные); миндаль (жареные половинки) – для украшения.

Приготовление:

Разогреть в кастрюльке кокосовое молоко, но не кипятить. Взбить в миске желтки с сахаром, добавить несколько столовых ложек теплого кокосового молока и хорошо размешать. Влить остальное кокосовое молоко. Желтки с сахаром и кокосовым молоком нагревать на слабом огне на водяной бане. Размешивать, пока смесь не загустеет. Как только получится густая масса, сразу снять с плиты и остудить смесь. Взбить сливки и добавить к охлажденному крему.

Часть манго нарезать маленькими кубиками, остальное измельчить в миксере или протереть сквозь сито. Измельченную мякоть манго смешать с нарезанной кубиками и все подмешать в остывший крем. Влить крем в невысокую посуду и поставить в морозильник.

Когда крем застынет, вынуть его из морозильника и с помощью миксера превратить в однородную массу. Снова слегка заморозить и еще раз пропустить через миксер. Затем положить в специальную мороженицу с крышкой и хорошо заморозить.

Вынуть мороженое из морозильника за 20–30 минут до подачи на стол и поставить в холодильник. Разложить в порционную посуду и посыпать жареным миндалем.

Мороженое-мармелад

Ингредиенты:

¾ стакана мармелада, порезанного мелкими кусочками; ¼ стакана воды; 1 яйцо; 1 стакан молока; ¼ стакана сахара; 1 ч. ложка ванилина; 3 стакана густых сливок.

Приготовление:

Емкость с мармеладом залейте ¼ стакана воды и поставьте в кипящую воду так, чтобы мармелад расплавился.

После этого смешайте расплавленный мармелад с яйцом, молоком, сахарным песком и ванилином. Взбейте смесь на средней скорости так, чтобы растворился сахар. Добавьте сливки и взбейте на низкой скорости так, чтобы все хорошо размешалось.

Залейте полученную смесь в машину для мороженого и заморозьте.

Фиалковое мороженое

Ингредиенты:

1½ стакана сахара; ½ стакана воды; 1 стакан сока грейпфрута; 3 букетика фиалок; 3 лимона; 1 кг сливочного пломбира.

Приготовление:

Цветы промойте, оторвите лепестки, смешайте с сахаром, водой и соком грейпфрута. Прокипятите на небольшом огне 10 минут, остудите и протрите через сито. Добавьте сок трех лимонов, перемешайте и залейте этой смесью подготовленное для подачи на стол мороженое.

Мороженое из черного хлеба

Ингредиенты:

200 г хлеба (бородинский); 40 мл водки, настоянной на кедровых орешках; 120 г сахара; 8 ч. ложек лимонного сока; 120 г квасного сусла; 40 г кедровых орешек; 40 г клубники; 2 ст. ложки сливок (взбитых); 5–7 шт. мяты (листики).

Приготовление:

Хлеб нарежьте на куски, обжарьте, залейте кипятком. Пусть настаивается 20 минут. Затем добавьте сусло, водку, сок лимона, сахар. Измельчите в блендере до однородной массы и заморозьте в форме. Выложите в креманку 3 шарика мороженого, украсьте взбитыми сливками, клубникой, мятой, кедровыми орешками.

Шоколадное мороженое с медом и фисташками

Ингредиенты:

100 г шоколадного мороженого; 20 г малинового сиропа; 1 ст. ложка фисташек; 1 ч. ложка меда.

Приготовление:

Смешать мороженое с медом и орешками, сверху полить малиновым сиропом.

Мороженое с фруктово-сливочным гарниром

Ингредиенты:

120 г сливочного или сливочного со свежими ягодами мороженого; 15 г земляники (малины, вишни, сливы, персиков); 9 г сахарной пудры; 5 г сливочного масла; 4 г яичного белка.

Приготовление:

Ягоды (или фрукты) перебрать, промыть холодной кипяченой водой, размять и хорошо растереть. Взбить размягченное сливочное масло до консистенции густой сметаны, добавить сахарную пудру и растертые ягоды или фрукты. Затем ввести взбитый белок и взбивать до пышности. При подаче 2–3 шарика мороженого положить в вазочку и украсить подготовленной массой.

Апельсиновое мороженое с апельсиновым соусом

Ингредиенты:

Для мороженого:*3 желтка; 100 г сахара; 200 мл сливок; 1 апельсин; 2 ст. ложки апельсинового ликера.*

Для соуса:*1 апельсин; 1 ч. ложка крахмала; 50 г сахара; 3 ст. ложки апельсинового ликера.*

Для посыпки:*4 ст. ложки шоколадной крошки.*

Приготовление:

Желтки с сахаром взбейте венчиком в горячей водяной бане до состояния горячего крема. Крем продолжайте взбивать в холодной водяной бане до полного охлаждения. Сливки взбивайте в крутую пену. Апельсин выжмите, сок с ликером и взбитыми сливками смешайте с желтковым кремом. Крем выложите в металлическую миску и закройте алюминиевой фольгой, поставьте на 3 часа в морозилку.

Для соуса выжмите апельсин, возьмите 2 столовые ложки сока и смешайте с крахмалом. Оставшийся сок доведите до кипения, снимите с плиты и дайте остыть.

Миску с мороженым перед подачей на стол ненадолго окуните в холодную воду, мороженое опрокиньте на блюдо и нарежьте его ломтиками и полейте апельсиновым соусом. Посыпьте шоколадом.

Мороженое с дыней и миндальным соусом

Ингредиенты:

1 дыня (600 г); ½ стакана молока; ½ стакана сливок; 100 г меда; сок и цедра 1 лимона; молотая ваниль – на кончике ножа.

Для миндального соуса:*50 г очищенного миндаля; 2 ст. ложки меда; 7 ст. ложек сливок.*

Приготовление:

Дыню разрезать вдоль, вынуть семечки и из одной половинки вырезать мякоть. Мякоть крупно нарезать и взбить в пюре в миксере либо протереть через волосяное сито вместе с молоком, сливками, медом, лимонной цедрой, соком и ванилью. Выложить фруктовую массу в барабан мороженицы и замораживать в ней от 15 до 30 минут. Поставить мороженое еще на 30 минут в морозильную камеру. Вырезать круглой выемкой шарики из остальной мякоти дыни. Незадолго до сервировки миндаль порубить и обжарить на сухой сковороде, постоянно помешивая, так чтобы он немного потемнел. Вмесить в миндаль мед и слегка уварить до состояния карамели, понемногу добавляя сливки. Мороженое в виде шариков или клецек выложить на 4 десертные тарелки, добавить шарики дыни и полить миндальным соусом.

Мороженое с медом и корицей

Ингредиенты:

125 мл молока; 1 щепотка корицы; 2–3 ст. ложки меда; 4 желтка; 1 яйцо; 300 г йогурта; свежие ягоды.

Приготовление:

Вскипятите молоко с корицей в течение 5 минут. Добавьте мед и процедите. Затем добавьте яичные желтки и яйцо. Взбивайте на очень слабом огне, пока не получится кремообразная масса. Затем поставьте на холодную водяную баню и взбивайте, пока масса не остынет. Добавьте йогурт и переложите в мороженицу или на 3 часа поставьте в морозильник. При этом каждые 20 минут взбивайте. Готовое мороженое следует переложить в кондитерский мешочек и выдавить в бокалы, украсив ягодами.

Мороженое из орехового йогурта с корицей

Ингредиенты:

4 стакана ванильного йогурта; 1 стакан сахара; ½ ч. ложки корицы (молотой); 1 стакан взбитых сливок; 1 ч. ложка ванильного сахара; 1 стакан грецких орехов (молотых).

Приготовление:

В комбайне смешать йогурт, сахар и корицу. Уже вручную, не комбайном, примешать взбитые сливки и ванильный сахар. Добавить молотые грецкие орехи и убрать смесь в холодильник на 30 минут. По истечении этого времени достать мороженое из холодильника, размешать повторно и убрать в морозилку на 1–2 часа до полного застывания.

Мороженое с черимойей

Ингредиенты:

500 г черимойи; 2 яйца – белок; ½ стакана сахара; ½ лимона; 2–3 ст. ложки сливок.

Приготовление:

Белки взбивать в кастрюле на водяной бане до образования плотной пышной пены. Затем добавить сахар и снова взбивать, чтобы в конечном счете образовался теплый, хорошо взбитый крем. Убрать кастрюлю в прохладное место. В блендер поместить очищенные кусочки черимойи, сок половинки лимона и хорошенько перемешать. Получившуюся фруктовую смесь аккуратно по одной ложке ввести в белковую массу, после чего все переложить в контейнер для мороженого и убрать в холодильник. Чтобы мороженое замерзло равномерно, как только масса схватится, перемешайте ее еще раз и поставьте замерзать до готовности.

Черешневое мороженое с шоколадными чипсами

Ингредиенты:

300 мл молока; 3 желтка; 150 г сахара; 400 г черешни (без косточек); 140 мл сливок; 200 мл сметаны; 100 г шоколадных чипсов.

Приготовление:

Нагрейте молоко в кастрюле, чуть-чуть не доводя до кипения. Отставьте и охладите. Отдельно взбейте желтки с сахаром в миске в пышную пену. Постепенно добавляйте охлажденное молоко. Сполосните кастрюлю, верните на огонь и готовьте на медленном огне 5 минут, помешивая, пока смесь не загустеет. Отставьте и дайте полностью остыть.

Положите черешню в кастрюлю с 2 столовыми ложками воды. Готовьте на среднем огне 5 минут. Взбейте черешню в блендере и отставьте.

Смешайте пюре с яичным кремом, добавьте сливки и сметану, перелейте в контейнер для морозилки. Заморозьте на 2 часа, затем взбейте и опять верните в морозилку.

Когда снова наполовину замерзнет, взбейте и добавьте шоколад. Снова верните в морозилку и оставьте до затвердения, желательно на ночь. Переложите в холодильник на 30 минут.

Мороженое из дыни

Ингредиенты:

½ кг дыни; 80 г сахара; 2 лимона; мята – по вкусу.

Приготовление:

Разрежьте дыню на несколько частей, удалите семена, выньте ложкой мякоть. Сделайте из мякоти пюре, смешайте его с сахаром и лимонным соком. Добавьте измельченную мяту. Выложите пюре в формы с крышкой и положите на 2 часа в морозилку. Выньте пюре из форм, еще раз смешайте миксером и снова на 2 часа положите в формах в морозилку. Готовое мороженое разложите на дынные корочки и украсьте свежей мятой.

Лимонное мороженое под соусом из шиповника

Ингредиенты:

3 лимона; 3 желтка; 3 ст. ложки белого рома; 100 г сахара; 250 мл сливок; 200 г пюре из шиповника; 2 ст. ложки меда; 5 ст. ложек красного вина.

Приготовление:

Лимоны помойте теплой водой, обсушите, с одного лимона снимите цедру. Со второго лимона тонко срежьте кожуру и нарежьте ее тонкими полосками. Заверните в фольгу и положите в холодильник. Выжмите сок из всех лимонов. Желтки с ромом и сахаром взбейте в пену в горячей водяной бане. Сливки взбейте в крутую пену. Цедру и лимонный сок смешайте с желтковой массой и добавьте взбитые сливки.

Мороженое выложите в металлическую миску, закройте алюминиевой фольгой и на 3 часа поставьте в морозилку. Каждый час перемешивайте. Пюре из шиповника с медом и красным вином помешивайте и подогревайте.

Из мороженого порционной ложкой сделайте шарики, разложите их по креманкам и полейте соусом из шиповника. Украсьте полосками лимонной цедры.

Ванильное мороженое с мандаринами и теплым шоколадом

Ингредиенты:

500 г ванильного мороженого; 4 мандарина; 125 г черного шоколада.

Приготовление:

Очистите мандарины и разделите на дольки. Наломайте шоколад на кусочки и растопите его с 2 столовыми ложками воды в микроволновой печи или в водяной бане.

Выложите ванильное мороженое в глубокое блюдо. Распределите сверху и по бокам дольки мандаринов, залейте еще теплым, но не кипящим шоколадом. Сразу же подавайте на стол.

Мороженое с пюре из манго

Ингредиенты:

Готовый бисквит; мороженое; манго – ½ шт.

Для украшения:*орехи.*

Приготовление:

Испечь тонкий бисквит, вырезать кружочки или квадратики. На них положить мороженое, накрыть сверху другими кружочками или квадратиками, положить в морозилку. Из манго сделать пюре, полить бисквиты с мороженым, посыпать орехами.

Мороженое из сока

Ингредиенты:

2 стакана сока или сиропа; сахар – по вкусу.

Приготовление:

Вы можете использовать свежий или консервированный подслащенный сок, фруктовый или ягодный сироп. Готовить мороженое из сока в мороженице или, если ее нет, вылить жидкость в металлические формочки и поместить в морозилку. Периодически перемешивать до замораживания.

Мороженое с корицей

Ингредиенты:

4 стакана ванильного йогурта; 1 стакан сахара; ½ ч. ложки молотой корицы; 1 стакан взбитых сливок; 1 ч. ложка ванильного сахара; 1 стакан молотых грецких орехов.

Приготовление:

В кухонном комбайне смешайте йогурт, сахар и корицу. Уже вручную, не комбайном, примешайте взбитые сливки и ванильный сахар. Добавьте молотые грецкие орехи и уберите смесь в холодильник на 30 минут. Затем достаньте мороженое из холодильника, размешайте повторно и уберите в морозилку на 1–2 часа до полного застывания.

Мороженое «Семифреддо»

Ингредиенты:

1 стакан жареного фундука; 150 г сахара; 3 ст. ложки воды; 3 яйца; 360 мл сливок; щепотка соли.

Приготовление:

Из 100 г сахара и воды сделайте карамель, добавьте фундук. После застывания карамелизированный фундук измельчите в блендере, взбейте 3 желтка, 50 г сахара и 360 мл сливок. Измельченный фундук добавьте в сливки с желтками. Взбейте 3 белка, добавив щепотку соли. Осторожно введите белки в получившуюся массу. Поставьте в морозилку на 40 минут.

Мороженое с крыжовником

Ингредиенты:

500 г ягод крыжовника; 6 ст. ложек сахара; 2 ст. ложки воды; 3 яичных белка; 3 ст. ложки сахарной пудры; 150 г взбитых сливок; несколько листочков мяты.

Приготовление:

Положите ягоды крыжовника с сахаром в кастрюлю с водой, закройте крышкой и варите 10–15 минут. Затем взбейте миксером, а потом протрите через сито. Взбейте белки, добавьте сахарной пудры. Осторожно смешайте с фруктовым пюре, добавьте краситель и сливки. Выложите все в посуду, закройте крышкой и поставьте в морозилку. За 30 минут до подачи на стол переложите мороженое в холодильник. Разделите мороженое на порции, украсьте листочками мяты.

Мороженое из сока красной смородины

Ингредиенты:

2 стакана красной смородины; 5 стаканов сахара; ⅓ стакана лимонного сока; ⅓ стакана апельсинового сока; 1 пакет желатина.

Приготовление:

Сок ягод смешайте с сахаром и оставьте на 3–4 часа, затем перемешайте, добавьте сок цитрусовых и желатин, предварительно замоченный в небольшом количестве холодной воды. Полученную смесь поместите в мороженицу.

Карамельное мороженое

Ингредиенты:

1200 мл сливок; 8 яичных желтков; 270 г сахара; 50 мл воды.

Приготовление:

Взбейте желтки со 150 г сахара, добавьте 200 мл сливок, энергично взбивая. 1 л сливок доведите до кипения и сразу снимите с огня. Горячие сливки введите во взбитые желтки и перемешайте. Поставьте на небольшой огонь и, перемешивая, доведите до кипения. Снимите с огня в момент закипания. В большую сковороду всыпьте 120 г сахара и 50 мл воды, поставьте на огонь и сварите карамель. Добавьте карамель в сливки, перемешайте, влейте в контейнер с крышкой и поставьте в морозилку на несколько часов. Время от времени перемешивайте.

Мороженое вишневое

Ингредиенты:

100 г сахара; 250 г вишни; 2 желтка; 2 ст. ложки сахара; 250 г сливок.

Приготовление:

В 100 г воды растворите сахар и сварите густой сироп. Положите в него вишни, сварите, снимите с огня и охладите. Желтки хорошо разотрите с сахаром, смешайте с вишнями (предварительно вынутыми из сиропа) и взбитыми сливками. Выложите в форму и заморозьте.

Мороженое «Мокко»

Ингредиенты:

375 г молока; 65 г сахара; 20 г крахмала; 2 яйца; 12 г молотого кофе.

Приготовление:

250 мл молока с сахаром вскипятите, добавьте разведенный в небольшом количестве воды крахмал. Яйца взбейте, перемешайте с охлажденным процеженным кофе, сваренным на молоке. Соедините обе смеси, заморозьте.

Мороженое из йогурта с курагой

Ингредиенты:

½ стакана кураги; ½ стакана апельсинового сока; 3 стакана йогурта; 1 ч. ложка апельсиновой цедры.

Для украшения:*свежая мята; ягоды.*

Приготовление:

Абрикосы залейте апельсиновым соком. Поставьте на огонь и доведите до кипения. Накройте крышкой и варите на слабом огне 10–12 минут. Охладите. Перелейте в блендер и измельчите. Добавьте йогурт, приправьте апельсиновой цедрой и переложите в контейнер для мороженого. Уберите в морозилку до полного замораживания йогурта.

Готовый замороженный йогурт разложите по розеткам и украсьте мятой или ягодами.

Кулфи (индийское мороженое)

Ингредиенты:

1 банка сгущенного молока (сладкого); 4 стакана молока; измельченный миндаль; 2 ч. ложки кукурузной муки; 2 ч. ложки кардамона (тертого); немного шафрана; ваниль – на кончике ножа; корица – на кончике ножа.

Приготовление:

Смешайте вместе молоко сгущенное и обычное. Беспрестанно помешивая, доведите до кипения. Муку разведите до густоты сметаны в 2 чайных ложках воды, добавьте тонкой струйкой при помешивании в молоко, кипятите еще 2–3 минуты, пока не загустеет.

После снимите с огня, добавьте толченые орехи и пряности, охладите в комнате, затем разлейте по формочкам и поместите в холодильник на ночь.

Совет: подавайте со свежими очищенными и нарезанными на ломтики фруктами: например, манго, папайей, дыней, грушей, киви, бананами, персиками – или выкладывайте из формочки сверху фруктового салата из этих сладких фруктов.

Пломбир с вареными грушами и ореховым печеньем

Ингредиенты:

5 брикетов пломбира; 4–5 груш; 4 ст. ложки сахара; 2 стакана сливок; 6 шт. орехового печенья; 1 пакетик ванильного сахара; немного фисташек для обсыпки.

Приготовление:

Возьмите сочные спелые груши, очистите их от кожуры, разрежьте вдоль пополам и удалите сердцевину. Отварите груши в сахарном сиропе (на 1 стакан воды 1 столовую ложку сахара) с ванилью до медовой прозрачности и остудите.

Пломбир разомните, выложите им стенки и дно кастрюли слоем толщиной в два пальца, на пломбир положите кусочки груш, посыпьте их крошками орехового печенья, сверху положите взбитые сливки, затем опять груши, печенье, сливки – так укладывайте почти доверху, не заполнив кастрюлю до краев на два пальца. Верх заполните пломбиром. Поставьте на сутки в морозильник.

Перед подачей на несколько секунд опустите дно кастрюли в горячую воду, стенки изнутри обведите теплым ножом и выложите пломбир на тарелку. На край тарелки разложите ореховое печенье.

Из мороженого сформируйте шарики, обваляйте их в фисташках и снова уберите в морозильную камеру.

Яблочно-творожное мороженое с фисташками

Ингредиенты:

1 лимон; 1 яблоко (большое кислое); 100 г сахара; 150 мл яблочного сока; 1 пластинка желатина; 1 пакетик ванилина; 250 мл сметаны; 500 г творога; 100 г фисташек.

Приготовление:

Возьмите лимон и выжмите сок. Яблоко очистите, натрите на крупной терке и полейте 3–4 столовыми ложками лимонного сока. Сахар прокарамелизируйте в кастрюле, залейте яблочным соком и варите 2–3 минуты – до полного растворения сахара. Затем добавьте натертое яблоко и варите еще 10 минут. Желатин, предварительно растворенный в воде, введите в полученную массу, добавьте ванилин и немного измельченной лимонной цедры. Оставьте до полного остывания.

Сметану слегка взбейте. Творог перемешайте с яблочной массой до однородности; постепенно введите сметану. Полученную смесь уберите в морозильную камеру на 30–45 минут. Тем временем измельчите фисташки.

Мороженое со сгущенкой и персиками

Ингредиенты:

3–4 персика; ¾ стакана молока сгущенного; 1 стакан молока; 1 яйцо; ¾ стакана сахара; 1 ч. ложка ванилина; 1 стакан сливок (густых).

Приготовление:

Персики ошпарьте, очистите от кожицы, косточки удалите. Мякоть нарежьте мелкими кусочками.

Персики перемешайте со сгущенным молоком, яйцом, молоком, сахаром, ванилином и взбивайте до полного растворения сахара. Добавьте сливки и вновь взбейте. Полученную смесь залейте в форму и заморозьте.

Мороженое ласси с ревенем и клубникой

Ингредиенты:

100 г клубники (порезать); 4 ст. ложки сахара; сок 1 лимона; 250 г ревеня (очищенного и мелко порезанного); 100 г миндаля (молотого); 250 г молока (концентрированного); 200 г молока; 1 ч. ложка миндальной эссенции; 500 г йогурта.

Приготовление:

Положите 6 формочек для мороженого на палочке или 6 высоких тонких морозостойких стаканов в морозилку. Отварите клубнику в течение 5 минут с 1 столовой ложкой сахара и выдавите лимонный сок. Слейте сок, выбросьте кусочки фруктов и кипятите сок, пока не уварится в густой сироп. Налейте сироп на дно формочек или стаканов и заморозьте.

Тем временем отварите ревень в капле воды с оставшимися 3 столовыми ложками сахара до мягкости. Взбейте в пюре в блендере или кухонном комбайне. Положите молотый миндаль, концентрированное и обычное молоко в кастрюлю и прогрейте. Дайте остыть в кастрюле, затем пропустите через мелкое сито, выдавливая как можно больше молока. Выбросите кусочки. Положите ревень, миндальное молоко, миндальную эссенцию и йогурт в кухонный комбайн и взбейте. Затем дайте остыть. Если смесь слишком кислая, подсластите ее сахаром.

Разлейте по формочкам, положите палочки и заморозьте на ночь. Доставайте из морозилки как минимум за 15 минут до подачи на стол; за 20 минут, если использовали стаканы.

Мороженое из сладкого картофеля

Ингредиенты:

500 г батата (сладкий картофель); 2 яйца; 1 стакан сахара; 1½ стакана молока; 2 стакана густых сливок (для взбивания); 1 ч. ложка цедры лимона; 1 ч. ложка рома или апельсинового ликера; свежие фрукты – для украшения.

Приготовление:

Очистите сладкий картофель, порежьте и сварите, накрыв крышкой до мягкости. Хорошо обсушите и сделайте пюре с помощью блендера. Смешайте яйца и сахар и постепенно добавляйте молоко, перемешивайте до получения однородной смеси. Поставьте на водяную баню и нагревайте, помешивая, пока не начнет густеть. Охладите. Смешайте с пюре из картофеля.

Взбейте сливки с добавлением лимонной цедры, рома или ликера. Соедините обе смеси. Выложите в контейнер и замораживайте 6 часов, перемешивайте каждые 2 часа. Сервируйте свежими фруктами.

Мороженое облепиховое

Ингредиенты:

500 г облепихового сока с мякотью; 500 г воды; 10 г желатина.

Приготовление:

К подслащенному облепиховому соку с мякотью добавьте воду и предварительно замоченный в воде пищевой желатин. Хорошо размешайте, подогрейте, не доводя до кипения. Охладите и взбейте в электромороженице.

Коньячное мороженое

Ингредиенты:

½ л вишни консервированной; 20 г сливочного масла; 2 ст. ложки сахарного песка; 1 стакан коньяка; 2 стакана вишневой наливки; 4 порции ванильного мороженого.

Приготовление:

Выньте косточки из вишен, слейте сок. В миску положите масло и растопите его на огне, добавьте сахарный песок и карамелизуйте. Добавьте вишни, размешайте, пока они не прогреются на огне. Добавьте коньяк. В отдельной посуде подогрейте вишневую наливку, подожгите и залейте ею ягоды. Горящие вишни подавайте вместе с ванильным мороженым.

Ананас с мороженым

Ингредиенты:

4 небольших ананаса; 475 г мороженого; мята для украшения.

Приготовление:

Срежьте с ананасов верхушки и донышки и отложите в сторону. Аккуратно вырежьте сердцевину ананаса.

Ножом для чистки яблок удалите центральную часть сердцевины. Затем сердцевину двух ананасов нарежьте колечками, а сердцевину двух других – кусочками. Приставьте к ананасам донышки и поставьте в морозилку на 15 минут.

Взбейте мороженое, чтобы оно стало мягким, заполните им ананасы до половины, посыпьте кусочками ананасов и заполните мороженым доверху.

Замораживайте 2 часа, отдельно заморозьте верхушки. Разместите ананасы в центре блюда в окружении нарезанных кусочков мякоти, украсьте мятой.

Мороженое Дома Медичи

Ингредиенты:

8 желтков; 100 г сахара; 650 г молока; 250 г сливок; 1200 г мякоти апельсина.

Приготовление:

Смешайте сливки с молоком и доведите до кипения. Желтки взбейте с сахаром и смешайте с первой смесью. Варите до легкого загустения, постоянно помешивайте, чтобы избежать образования комков. Охладите и добавьте мякоть апельсинов. Получившуюся смесь поместите в машину для мороженого и заморозьте.

Апельсиновое мороженое

Ингредиенты:

½ стакана сахара; 3 апельсина; ¾ стакана воды; 1 стакан молока; 1 стакан сливок.

Приготовление:

Снимите цедру с трех апельсинов и измельчите блендером, выложите ее в посуду, добавьте апельсиновый сок, кипяченую воду и сахар. Полученную смесь нагрейте на маленьком огне, помешивайте до полного растворения сахара. Процедите и охладите. Охлажденные сливки взбейте. Добавьте молоко и апельсиновую смесь. Поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз.

Черничное мороженое (1-й вариант)

Ингредиенты:

1 стакан сливок; 1 стакан черники; 1 стакан молока; ½ стакана сахара; ¼ ч. ложки ванилина; 2 ст. ложки лимонного сока.

Приготовление:

Чернику сварите на слабом огне с ½ стакана сахара, добавьте лимонный сок и протрите в пюре, остудите. Молоко доведите до кипения, добавьте сахар. Смешайте с черничным пюре, добавьте ванилин, остудите в холодильнике. Полученную массу смешайте с взбитыми сливками. Поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз.

Черничное мороженое (2-й вариант)

Ингредиенты:

2 стакана черники; 1 стакан сахара; 1 стакан молока; 1 ч. ложка сока вишни; 3 стакана; ¼ ч. ложки ванилина.

Приготовление:

Тщательно промойте чернику кипятком. Засыпьте ее ½ стакана сахара, после чего хорошенько все разомните и перемешайте. Затем взбейте полученную смесь, чтобы сахар растворился. Добавьте сок вишни. Должно получиться однородное пюре. Поставьте его в холодильник.

Молоко смешайте с ½ стакана сахара, добавьте ванильный сахар и взбейте миксером на средней скорости. Полученную массу смешайте с черничным пюре и взбитыми сливками. Поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз.

Манговое мороженое (1-й вариант)

Ингредиенты:

2 стакана сливок; 1 стакан молока; 250 мл сгущенного молока; 2 стакана свежего мангового пюре (или консервированного).

Приготовление:

Взбейте сливки. Смешайте сгущенное молоко и простое. Влейте молочную смесь в сливки. Добавьте манговое пюре. Все хорошо перемешайте, выложите в форму и поставьте в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз.

Манговое мороженое (2-й вариант)

Ингредиенты:

2 манго; 1 стакан сливок; 5 ст. ложек сахарной пудры в ¼ ч. ложке желтого красителя; 1 ч. ложка агар-агара; ¼ стакана воды.

Приготовление:

Манго очистите и измельчите в блендере до консистенции пюре. Замочите агар-агар в 50 мл воды в течение часа. Нагрейте на маленьком огне до полного его растворения. Добавьте агар-агар в манговое пюре. Взбейте сливки с сахарной пудрой. Добавьте манговое пюре и краситель, хорошо все перемешайте и поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз.

Ванильное мороженое (1-й вариант)

Ингредиенты:

2½ стакана молока; 2½ стакана сливок; ¾ стакана сахара; ¼ ч. ложки ванилина.

Приготовление:

Молоко доведите до кипения (но не кипятите). Добавьте сахар, ванилин. Полученную смесь охладите, смешайте с взбитыми сливками и влейте в форму. Поставьте в морозильник. Взбивайте смесь каждые полчаса в течение 2–3 часов.

Ванильное мороженое (2-й вариант)

Ингредиенты:

2½ стакана молока; ¼ стакана сахара; 25 г крахмала; ⅓ ч. ложки ванилина.

Приготовление:

375 мл молока вскипятите с сахаром, влейте в него 125 мл молока с разведенным в нем крахмалом и еще раз прокипятите, добавьте ванилин. Дайте остыть и поместите в морозильник. Взбивайте смесь каждые полчаса в течение 2–3 часов.

Ванильное мороженое (3-й вариант)

Ингредиенты:

½ стакана молока; 3 стакана сливок; 250 г сгущенного молока; 2 ст. ложки сахара; 1 ч. ложка агар-агара; 2 ст. ложки воды; ⅓ ч. ложки ванилина.

Приготовление:

Агар-агар замочите в холодной воде, а когда он набухнет, залейте горячим молоком. Хорошо перемешайте до растворения агар-агара. Добавьте сахар и сгущенное молоко. Остудите до комнатной температуры. Добавьте ванилин. Добавьте взбитые сливки. Полученную массу выложите в форму, поставьте в морозильник. Взбивайте смесь каждые полчаса в течение 2–3 часов.

Мороженое из хурмы (1-й вариант)

Ингредиенты:

400 г хурмы + 400 г хурмы для соуса; 2 стакана сливок; 1½ стакана молока; 60 г меда; ¼ стакана сахара.

Приготовление:

Очистите хурму от кожуры и сделайте однородное пюре (половину отложите для соуса). В кастрюле взбейте сливки, добавьте молоко, сахар и мед, продолжая взбивать. Соедините пюре и смесь. Поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз.

Мороженое из хурмы (2-й вариант)

Ингредиенты:

½ стакана сахара; 1 стакан воды; 900 г мягкой зрелой хурмы; 3 ч. ложки лимонного сока.

Приготовление:

Сахар залейте 1 стаканом воды и доведите сироп до кипения, постоянно помешивая, пока сахар полностью не растворится. Кипятите 3 минуты, после чего остудите. Очистите хурму от семян и кожуры. Мякоть положите в блендер, добавив лимонного сока. Влейте сахарный сироп и перемешайте. Переложите массу в форму и поместите в морозильник минимум на 2 часа. Перемешивайте массу каждые 30 минут.

Кокосовое мороженое (1-й вариант)

Ингредиенты:

2 стакана молока; ½ стакана сухого молока; ½ стакана сливок; 1 стакан сливок для соуса; 2 стакана кокосовой стружки; ½ стакана сахара; ¾ стакана сахара для соуса; 3 стакана кокосовой стружки (по желанию).

Приготовление:

Все ингредиенты смешайте и поставьте в морозильник. Взбивайте каждые полчаса. Можно сделать шарики из мороженого, воткнуть в них деревянные шпажки, обвалять шарики в кокосовой стружке и вновь убрать их в морозильную камеру.

Для приготовления соуса: вскипятите сливки, снимите с огня. Сахар разведите в небольшом количестве воды и подогрейте на сковороде до карамелизации, затем смешайте со сливками. Остудите. Подавайте с мороженым.

Кокосовое мороженое (2-й вариант)

Ингредиенты:

1 стакан молока; 1 стакан кокосовой стружки; 1 стакан сахара; 2 ст. ложки ягодного сиропа; 1 ст. ложка крахмала; 1 стакан сливок.

Приготовление:

Вскипятите молоко, добавьте растворенный в холодном молоке крахмал, вливая его тонкой струйкой. Полученную массу подогрейте на слабом огне до загустения, добавьте кокосовую стружку и сироп. Смесь остудите, смешайте с взбитыми сливками. Поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз.

Мороженое из клубники

Ингредиенты:

250 г клубники; сок 1 апельсина; 1 стакан сахара; 3½ стакана сливок; 1 ст. ложка апельсиновой цедры. ***Для украшения:****половинки клубники, кружки киви, листики мяты.*

Приготовление:

Клубнику помойте и нарежьте. Проварите в течение 3 минут с апельсиновым соком, цедрой и 50 г сахара. Сделайте пюре, протрите через сито и отставьте в сторону. Хорошо взбейте сливки с оставшимся сахаром. Добавьте клубничное пюре. Выложите в форму, поставьте в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз. Перед подачей украсьте половинками клубники, кружочками киви и мятой.

Мороженое из клубники с йогуртом

Ингредиенты:

500 г спелой клубники; ½ стакана сахара; 1 стакан сливок; ½ стакана йогурта; специи: шафран; анис; имбирь; фенхель; корица; ванилин.

Приготовление:

Измельчите клубнику с сахаром в блендере. Выложите в отдельную миску, добавьте йогурт, перемешайте. В другой миске взбейте сливки, добавьте к клубничному пюре, перемешайте. Выложите в форму и поставьте в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз. Перед подачей разложите мороженое в отдельные вазочки вперемешку с клубникой.

Мороженое из клубники с лимонным соком

Ингредиенты:

4 стакана клубники; 1 стакан сахарной пудры; сок ½лимона; 1 ч. ложка яблочного уксуса; 1 стакан сливок; специи: шафран; анис; имбирь; фенхель; корица; ванилин.

Приготовление:

Ягоды положите в блендер, добавьте сахарную пудру, сок и сделайте однородное пюре. Добавьте уксус и продолжайте взбивать, пока не останется ни одного комка. Взбейте сливки в холодной миске в некрепкую пену. Очень важно добиться правильной консистенции: пена не должна быть слишком плотной, поэтому перестаньте взбивать, как только образуются мягкие пики. Добавьте пюре в сливки и перелейте смесь в контейнер для морозилки. Поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз.

Творожное мороженое с клюквой

Ингредиенты:

450 г творога; 1½ стакана клюквы; 1½ стакана сахара; 1 стакан сливок; 2 ст. ложки меда; 2 ст. ложки тертого миндаля.

Приготовление:

Клюкву, оставив несколько ягод для оформления, разотрите с половиной нормы сахара. Творог смешайте с оставшимся сахаром, затем соедините с клюквенным пюре. Сливки взбейте, смешайте с творожно-клюквенным кремом. Форму смажьте медом, посыпьте миндалем, наполните творожно-клюквенным кремом и поместите в морозильник. Перед подачей форму погрузите на несколько секунд в горячую воду, выложите мороженое на блюдо, оформите ягодами и миндалем.

Творожно-ягодное мороженое

Ингредиенты:

250 г нежирного творога; 150 г сгущенного или 8 ст. ложек свежего молока; ⅓ стакана сахара; 1 ст. ложка тертого миндаля; 1 стакан сливок; 250 г свежих или консервированных ягод.

Приготовление:

К творогу добавьте молоко, протрите все через сито. Положите тертый миндаль в творожную массу. Взбейте миксером сливки до получения плотной однородной массы, перемешайте с творогом. Возьмите любые свежие ягоды или консервированные фрукты: яблоки, мандарины, киви, клубнику, абрикосы. Тщательно промойте их, удалите косточки и порежьте на маленькие кубики. Положите часть фруктов в творог и тщательно перемешайте все. Поставьте готовую массу на несколько часов в морозилку. Перед подачей на стол украсьте творожное мороженое оставшимися фруктами.

Кулфи

Ингредиенты:

2 ст. ложки рисовой муки; 1 ст. ложка розовой воды; 10 стаканов молока; 1 ч. ложка молотого кардамона; ¾ стакана сахара; 4 ст. ложки толченых фисташек.

Приготовление:

Смешайте рисовую муку и 4 столовые ложки молока в миске. Вскипятите остальное молоко и держите на огне 45 минут, периодически помешивая, пока его объем не уменьшится на одну треть. Влейте в него рисовое тесто, добавьте толченые фисташки и сахар. Варите еще 10 минут, затем снимите с огня.

Добавьте в кулфи розовую воду и молотый кардамон. Охладите до комнатной температуры, затем разлейте кулфи по формам и поставьте в морозильную камеру. Каждые 20–30 минут помешивайте, разбивая образующиеся кристаллы. Когда мороженое окончательно загустеет, оставьте его замораживаться. Подавайте отдельными порциями на маленьких охлажденных тарелочках. Это мороженое тверже, чем обычное, поэтому его надо вынуть из морозильной камеры и поставить в холодильник за 2–3 часа до подачи, чтобы оно немного размягчилось. В кулфи можно добавлять ваниль, пюре из ягод, толченый фундук или кешью.

Мороженое «Грек»

Ингредиенты:

100 г изюма; 1 стакан сливок; ½ стакана сахара; 40 мл вишневого сиропа; ванилин – на кончике ножа.

Приготовление:

Изюм залейте кипятком, через 30 минут воду слейте, влейте вишневый сироп, оставьте на 30 минут.

Сливки, сахар и ванилин взбивайте до увеличения объема в 2 раза и растворения сахара, добавьте изюм, залитый сиропом, слегка перемешайте. Смесь вылейте в форму и поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса в течение 2 часов. При подаче оформите мороженое изюмом.

Мороженое «Тутти-фрутти

Ингредиенты:

4 стакана молока; 500 г творога; 5 ст. ложек сахарной пудры; ½ стакана сахара; 1 ст. ложка кукурузной муки; 1 ч. ложка агар-агара; 1 ч. ложка оранжевой пищевой краски; ванилин – на кончике ножа; 2 ст. ложки мелко нарезанных цукатов.

Приготовление:

Агар-агар оставьте набухать в 2 столовых ложках воды в течение 30 минут. Растворите муку в небольшом количестве молока. Оставшееся молоко кипятите в течение 20 минут. Добавьте сахар, пасту из муки, хорошо мешая. Пусть кипит некоторое время, пока не получится жидкий заварной крем. Агар-агар, нагревая на маленьком огне, смешайте с кремом. Охладите смесь в течение 3–4 часов. Подвесьте творог в марле на полчаса, чтобы стекла жидкость. Добавьте сахар, ванилин, краску и крем, хорошо размешайте. Поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса в течение 3 часов. Перед подачей украсьте цукатами.

Лимонное мороженое (1-й вариант)

Ингредиенты:

1 стакан сливок; ⅓ стакана сахара; сок 1 лимона; 2 стакана йогурта; 1 ½ ч. ложки лимонной цедры или капля желтого красителя.

Приготовление:

Взбейте сливки вместе с сахаром так, чтобы объем увеличился вдвое. Добавьте остальные компоненты, перемешайте. Поставьте в морозильную камеру. Взбивайте каждые 45 минут, пока мороженое не затвердеет.

Лимонное мороженое (2-й вариант)

Ингредиенты:

⅓ стакана сахара; тертая цедра и сок 2 лимонов; 600 мл ванильного заварного соуса; порезанная клубника и смородина для украшения.

Приготовление:

Добавьте сахар, лимонную цедру и сок в заварной соус, перелейте в форму, накройте пленкой и заморозьте как минимум на 7 часов. Переложите в холодильник на 20 минут до подачи на стол, чтобы он стал немного мягче. Переверните на тарелку, снимите пленку, украсьте ягодами.

Лимонное мороженое (3-й вариант)

Ингредиенты:

1½ л кипяченой воды; 4 лимона; 2½ стакана сахара; специи: фенхель; ванилин; порошок манго; имбирь; мускатный орех; бадьян.

Приготовление:

Натертую корочку лимонов продолжительное время растирайте в ступке с сахаром. Затем растертую массу выложите в посуду, добавьте лимонный сок, кипяченую воду. Смесь подогрейте на маленьком огне для того, чтобы растворился сахар, процедите и вылейте в форму с крышкой. Поставьте в морозильник на 3 часа и мешайте содержимое формы каждые 15 минут.

Мороженое из чернослива

Ингредиенты:

250 г чернослива; 2 стакана сливок.

Для ванильного соуса:*1 стакан сливок; 1 стакан молока; 1 стакан сахара; ванилин – на кончике ножа; 1 ст. ложка крахмала.*

Приготовление:

Чернослив чуть проварите и измельчите в блендере. Приготовьте ванильный соус: сливки и молоко вскипятите, добавьте сахар, ванилин и растворенный в небольшом количестве молока крахмал. И, помешивая, варите на маленьком огне, пока не загустеет (примерно 5–7 минут). Добавьте кашу из чернослива и остудите массу в холодильнике. 400 мл сливок взбейте и вмешайте их в охлажденную массу. Выложите в форму, поставьте в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 4 раза.

Сливовое мороженое

Ингредиенты:

6 слив; 2½ стакана молока; 1 стакан сливок; ванилин – на кончике ножа; ½ стакана сахара; 2 ст. ложки сухого порошка для заварного крема или крахмал; 1½ стакана сливок (дополнительно); специи: кардамон; фенхель; корица; имбирь; куркума; ванилин.

Приготовление:

Сделайте надрез на кожуре слив и положите их в кастрюлю с кипящей водой. Доведите до кипения и слейте воду. Затем положите сливы в холодную воду, дайте полежать 5 минут, снова слейте воду. Очистите, выньте мякоть. Подогрейте молоко, сливки и ванилин в кастрюле. Сахар и растворенный в небольшом количестве молока порошок для крема или крахмал постепенно добавляйте в смесь с молоком, постоянно взбивая на огне, не доводя до кипения, пока смесь не загустеет. Охладите. Перемешайте сливы и дополнительно взбитые сливки с кремом. Поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз.

Мороженое «Мечта»

Ингредиенты:

2 киви; 200 г малины; 4 ст. ложки виноградного сока; 400 г ванильного мороженого; 2 ч. ложки жидкого меда; 25 г поджаренных хлопьев миндаля; специи: корица; гвоздика; шафран; мускатный орех; фенхель; ванилин.

Приготовление:

Очистите и тонко порежьте киви. Добавьте мороженое. Посыпьте малиной. Полейте фрукты виноградным соком. Накройте и поставьте в холодильник на 15 минут. Сверху положите по шарику мороженого и сбрызните медом. Посыпьте хлопьями миндаля.

Мороженое «Розовые облачка»

Ингредиенты:

2 ч. ложки агар-агара; 1 стакан воды; 250 г клубники; ⅓ стакана сахара; ¼ ч. ложки ванилина; 2½ стакана сливок; ¾ стакана йогурта; 1 лимон; 2 ст. ложки сахарной пудры; специи: мята; порошок манго.

Приготовление:

Агар-агар замочите в холодной воде. Клубнику промойте, дайте стечь и очистите от листочков. Несколько ягод отложите для украшения в холодное место. Остальные ягоды засыпьте сахаром, ванильным сахаром и разомните вилкой. Половину сливок взбейте в пену с йогуртом. Натрите цедру с лимона на терке и выжмите сок. Сок лимона нагрейте и растворите в нем агар-агар. 3 ст. ложки йогурта смешайте с лимонным соком, а затем с цедрой и добавьте в оставшийся крем. Крем охладите, пока он не начнет отвердевать. Оставшиеся сливки взбейте в крутую пену. Смешайте с клубничным пюре и кремом. Полученное суфле поставьте в холодильник для застывания. Украсьте «Розовые облачка» клубникой.

Замороженный десерт из черной смородины (1-й вариант)

Ингредиенты:

500 г консервированной черной смородины или 500 г свежей смородины с 250 г сахара; 1 стакан йогурта; 3 ст. ложки сахарной пудры; 600 мл заварного крема.

Приготовление:

Измельчите консервированную черную смородину. Масса должна получиться без косточек. Добавьте йогурт, сахарную пудру и заварной крем. Перелейте в форму и поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз. Если вы будете использовать свежую смородину, то ее надо предварительно перетереть с сахаром.

Замороженный десерт из черной смородины (2-й вариант)

Ингредиенты:

250 г свежей черной смородины; 6 ст. ложек воды; 2½ стакана сливок; 1 ч. ложка агар-агара; 6 ст. ложек сахара; 12 ст. ложек сахарной пудры; 2 ст. ложки изюма; специи: бадьян; кардамон; фенхель; ванилин; корица; анис.

Приготовление:

Сварите ягоды с 4 ст. ложками воды и 6 ст. ложками сахара на маленьком огне в течение 10 минут. Затем охладите и измельчите в блендере. Агар-агар добавьте в 2 столовые ложки воды, оставьте набухать в течение 30 минут. Затем нагрейте на маленьком огне до полного растворения. Добавьте в ягодное пюре. Взбейте сливки с сахарной пудрой. Смешайте взбитые сливки, ягоды, изюм и поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз.

Миндальное мороженое

Ингредиенты:

150 г сладкого миндаля; 30 г горького миндаля; ¼ стакана сливок; 4 стакана молока.

Приготовление:

Сладкий и горький миндаль мелко истолките в ступке, тщательно разотрите со сливками и залейте кипящим молоком. Полученную смесь остудите в течение 30 минут. Взбивайте каждые 30 минут, пока мороженое не затвердеет.

Фисташково-миндальное мороженое

Ингредиенты:

100 г очищенных фисташек; 100 г сладкого миндаля; ¼ стакана молока; 4 стакана сливок; 1 стакан сахара; ваниль по вкусу.

Приготовление:

Фисташки и сладкий миндаль растолките в ступке, разведите в молоке, затем постепенно вливайте кипящие сливки. Добавьте сахар, ваниль, смешайте с орехами, разведенными в сливках. Полученную массу доведите до кипения на слабом огне, остудите. Можно сливки не доводить до кипения, а просто взбить в хорошую пену и смешать с ореховой массой. Взбивайте каждые 30 минут в течение 3 часов.

Ананасовое мороженое

Ингредиенты:

500 г свежего или консервированного ананаса; 1 стакан сахара; 2 стакана воды; 1 стакан лимонного или апельсинового сока; 3 ч. ложки агар-агара; специи: кардамон; кумин; анис; корица.

Приготовление:

Приготовьте сироп из сахара и воды. Ломтики ананаса тщательно растолките в ступке. Влейте лимонный или апельсиновый сок и половину сахарного сиропа в ананасное пюре, хорошо перемешайте. Агар-агар замочите в 1 стакане холодной воды в течение 1 часа и, когда он набухнет, залейте оставшейся половиной сахарного горячего сиропа, доведите до кипения. Если агар-агар растворился не весь, варите до полного растворения. После варки его немного охладите. Затем добавьте к основной массе, все тщательно перемешайте, разлейте по порционным вазочкам и поставьте в холодильник, но не в морозильник, для застывания.

Простое мороженое без наполнителя (1-й вариант)

Ингредиенты:

2 стакана сливок; 1 стакан сахара; ½ ч. ложка ванилина; 2 ст. ложки апельсиновой цедры или 1 стакан клубники.

Приготовление:

Взбейте вместе все компоненты, пока сливки не превратятся в тугую массу. Положите в морозильник. Взбивайте каждые 45 минут, пока мороженое не затвердеет.

Простое мороженое без наполнителя (2-й вариант)

Ингредиенты:

1 стакан сливок; 1 банка концентрированного молока; 1 стакан сахара; ¼ ч. ложки ванилина.

Приготовление:

Взбейте вместе сливки, сахар и ваниль. Добавьте концентрированное молоко и йогурт, размешайте. Положите в морозильник. Взбивайте каждые 45 минут, пока мороженое не затвердеет.

Простое мороженое без наполнителя (3-й вариант)

Ингредиенты:

½ стакана сливок; 3 ст. ложки сгущенного молока; ½ стакана йогурта; ½ стакана сахара; ⅓ ч. ложки ванилина.

Приготовление:

Смешайте сливки, сахар и ваниль. Взбейте миксером. Добавьте сгущенное молоко и йогурт. Взбивайте 30 секунд. Положите в морозильник. Взбивайте каждые 45 минут, пока мороженое не затвердеет.

Абрикосовое мороженое (1-й вариант)

Ингредиенты:

500 г абрикосов; ½ стакана апельсинового сока; 1 стакан сахара; 1½ стакана сливок; 3 ст. ложки молотых ядрышек абрикоса или миндаля; 50 мл апельсинового сиропа.

Приготовление:

Абрикосы залейте водой, доведите до кипения и 3 минуты проварите на медленном огне. Воду слейте, плоды протрите в пюре. Водой залейте сахар, сварите сироп. Абрикосовое пюре смешайте с сиропом и апельсиновым соком, добавьте молотые орехи. Смесь 3–4 минуты взбивайте в миксере, затем остудите в холодильнике, добавьте сироп, взбитые сливки. Перемешайте и поместите в морозильник. Взбивайте каждые полчаса 6 раз.

Абрикосовое мороженое (2-й вариант)

Ингредиенты:

1 кг абрикосов; 3 стакана сахара; 2½ стакана воды; 3 г лимонной кислоты; 2½ стакана молока; 2½ стакана сливок; ½ ч. ложки порошка ванили.

Приготовление:

Спелые абрикосы протрите сквозь решето, разотрите с сахаром, разбавьте водой, поставьте на конфорку, доведите до кипения, охладите, окислите лимонной кислотой. Молоко и сливки доведите до кипения (но не дайте закипеть). Полученную смесь охладите, влейте в форму и взбивайте эту смесь каждые полчаса. Через 2 часа добавьте абрикосовую смесь, хорошо перемешайте, поставьте снова в морозильник и взбивайте каждые полчаса 4 раза.

Вишневое мороженое (1-й вариант)

Ингредиенты:

500 г вишни; ½ стакана сахара; 1 стакан сливок; ½ стакана йогурта.

Приготовление:

Вымойте и обсушите вишню, удалите косточки. Измельчите в блендере вместе с сахаром. Выложите в отдельную миску, добавьте йогурт, перемешайте. В другой миске взбейте сливки, добавьте к вишне, осторожно перемешайте. Поставьте в морозильник, пока все хорошенько не застынет, периодически взбивая, пока не затвердеет. Перед подачей разложите их в отдельные вазочки, смешав с вишней.

Вишневое мороженое (2-й вариант)

Ингредиенты:

14 вишен; 1 стакан молока; ¾ стакана сливок; 4 ст. ложки вишневого сиропа; 2 ч. ложки крахмала; 50 г сахара; 80 мл карамельного сиропа; специи: ванилин; корица; имбирь; бадьян.

Приготовление:

Молоко и сливки налейте в кастрюлю и доведите до кипения. Введите вишневый сироп и 50 г сахара, добавьте растворенный в воде крахмал и мелко порубленные 7 вишен. Взбивайте на горячей водяной бане до тех пор, пока масса не загустеет. Охладите и поставьте в морозильник, взбивайте каждые полчаса 6 раз.

Остаток сахара кипятите в 50 мл воды до тех пор, пока масса не приобретет золотистый оттенок. Затем, пользуясь ложкой, растяните карамель в виде волокон на бумаге для выпекания. От мороженого отделите специальной ложкой шарики и украсьте их карамелью, сиропом и оставшимися вишнями.

Бананы с мороженым

Ингредиенты:

½ банана (разрезать вдоль); 2 шарика мороженого; 1 ст. ложка меда; 1 ч. ложка коньяка; корица (на кончике ножа).

Приготовление:

Положите на большую плоскую тарелку 2 шарика мороженого и банан, разрезанный вдоль. Полейте банан растопленным медом (в мед добавьте коньяк и молотую корицу).

Мороженое из бананов и имбиря

Ингредиенты:

450 мл сгущенного молока (консервированного без сахара); ½ стакана сахара (светло-коричневого); 3 банана (пюре из мякоти); 2 ст. ложки имбирного сиропа; 115 г имбиря (нарезанные консервированные побеги); имбирный сироп (для сервировки).

Приготовление:

В морозильной камере выставьте самую низкую температуру. Перелейте сгущенное молоко в миску и электрическим миксером взбейте до состояния мусса. Добавьте сахар и взбейте еще раз.

В молоко добавьте банановое пюре и имбирный сироп и взбейте. Смешайте с нарезанным имбирем. Переложите в контейнер, накройте крышкой и поставьте в морозильную камеру на 3 часа. Переложите в миску и разомните вилкой или взбейте, чтобы разбить кристаллики льда.

Затем положите смесь обратно в контейнер и поставьте в морозилку еще на 2 часа, после чего еще раз разбейте кристаллики льда и затем верните в морозилку на 2–3 часа. Достаньте из морозилки и дайте постоять при комнатной температуре 20–30 минут. При помощи специальной ложки сделайте из мороженого шарики и сверху полейте имбирным сиропом.

Мороженое медовое с цитрусами

Ингредиенты:

2 грейпфрута; 2 апельсина; 4 ч. ложки меда; мороженое – по вкусу.

Приготовление:

Грейпфруты и апельсины очистить, удалить косточки и пленки, нарезать на небольшие кусочки. Выложить фрукты на тарелочки, сверху полить медом. Оставить на полчаса, чтобы фрукты немного пропитались медом. Затем поверх фруктов выложить на каждую тарелочку по шарику мороженого.

Мороженое с имбирем и ревенем

Ингредиенты:

450 г ревеня (мелко нарезанного); 60 г сахарной пудры; ¼ ч. ложки гвоздики (молотой); 3 ст. ложки имбирного сиропа; 4 ст. ложки бренди; 25 г имбиря (стебель, мелко нарезанный); 600 мл сливок (48 %).

Для «сигар»:*2 яйца – белок; 100 г сахарной пудры; 50 г муки; 50 г сливочного масла (растопленного); 2–3 капли ванильной эссенции.*

Приготовление:

Тушите ревень вместе с сахарной пудрой, гвоздикой и имбирным сиропом в сковороде до тех пор, пока ревень не станет нежным и мягким. Дайте остыть. Смешайте бренди и имбирь с охлажденной ревеневой массой. Хорошо взбейте сливки и соедините вместе с ревеневой смесью. Полученную массу налейте в пищевой контейнер и охладите.

Для «сигар» нагрейте духовку до 190 °С. Перемешайте яичные белки и сахарную пудру, добавьте муку, растопленное масло и ванильную эссенцию. Раскатайте тесто продолговатыми кусочками размером 10х4 см. Выложите противень пергаментом и уложите печенья. Поставьте противень в духовку и выпекайте «сигары» 5–6 минут, пока печенье не станет золотистого цвета.

Сначала выпеките одно печенье на пробу. Если оно получилось очень мягким, то добавьте муки. Если же слишком сухим – масла.

Немного охладите печенье и аккуратно снимите с противня с помощью широкого ножа или кондитерской лопаточки. Закрутите печенье вокруг карандашей и положите на проволочную решетку остывать.

Поставьте мороженое на 30 минут в холодильник, предварительно воткнув «сигары».

Мороженое с розовым грейпфрутом

Ингредиенты:

500 г апельсинового мороженого; 1 крупный розовый грейпфрут; 200 г клубники; 200 г натурального йогурта; 2 ст. ложки сгущенного молока; 1 ст. ложка апельсинового сока.

Приготовление:

Грейпфрут вымыть, очистить и удалить белую пленку. Мякоть порезать на маленькие кусочки. Вымытую клубнику (без плодоножек) разрезать пополам или на 4 части. В отдельной миске взбить венчиком йогурт с апельсиновым соком и сгущенным молоком и поместить на 30 минут в холодильник. Клубнику перемешать с кусочками грейпфрута и мягким мороженым, выложить в предварительно охлажденные вазочки и покрыть сверху йогуртовым кремом.

Мороженое из йогурта с кусочками персика

Ингредиенты:

1 пакетик желатина; 1 стакан молока; ½ стакана сахара; соль – щепотка; 2½ стакана ванильного йогурта; 2 ч. ложки ванильного экстракта; 3 стакана персика (очищенного, нарезанного кусочками, замороженного и измельченного).

Приготовление:

Желатин залить молоком, оставить на 1 минуту, чтобы желатин разбух. Немного нагрейте молоко, чтобы желатин растворился. Снять сотейник с огня, добавить сахар и соль, размешать, чтобы сахар полностью растворился. Примешать йогурт, ванильный экстракт и кусочки персика. Накрыть смесь пленкой и убрать в холодильник.

Через час разделить охлажденный йогурт на 4 части, разложить по формочкам и убрать.

Мороженое с клубникой, малиной и соусом из белого шоколада

Ингредиенты:

На 6 порций:*2 ст. ложки сахара; 500 г клубники (очистить и нарезать пластинками); 200 г свежей или замороженной малины; 2 л ванильного мороженого; 300 мл жидких сливок; 250 г белого шоколада (поломать на мелкие кусочки); 1 ст. ложка коньяка или бренди (по желанию).*

Приготовление:

Для приготовления соуса из белого шоколада сливки довести почти до кипения на среднем огне, снять с огня, добавить шоколад и перемешивать, пока шоколад полностью не растает и смесь не станет однородной. Влить коньяк или бренди (если используете) и оставить до полного охлаждения.

Половину нормы клубники взбить с сахаром в блендере. Выложить несколько ягод малины и кусочки клубники в прозрачную стеклянную креманку. Сверху выложить мороженое и еще несколько ягод малины. Слегка полить клубничным соусом, а азтем – соусом из белого шоколада. Таким же образом наполнить еще 5 креманок. Сразу же подавать.

Нежное мороженое с базиликом (без добавления молока)

Ингредиенты:

На 4 порции:*250 г листьев базилика; ¼ л игристого сухого белого вина (Spumante); 120 г сахара; 1 яичный белок; 1 лимон.*

Приготовление:

Влить в кастрюлю ¼л воды, добавить сахар и лимонную кожуру ½лимона (без белого налета). Варить около 10 минут, после чего удалить лимонную кожуру. Листья базилика измельчить в блендере с 4 столовыми ложками вина. В полученную массу добавить ранее приготовленный сироп, влить оставшееся вино и сок 1 лимона. Выложить в контейнер для заморозки, накрыть крышкой и поместить в морозильную камеру. Когда мороженое начнет застывать, подмешать взбитый в крепкую пену белок и оставить в морозильнике до полного застывания. Затем выложить мороженое в предварительно охлажденные высокие стаканы, украсить листиками мяты и подавать к столу.

Мороженое из помидоров (без добавления молока)

Ингредиенты:

На 4 порции:*1 кг спелых помидоров; 400 г сахарного песка; 2 яичных белка; несколько листьев мяты.*

Приготовление:

Из помидоров отжать сок. Сахар залить ½ л воды, довести до кипения и варить в течение 5 минут, после чего снять с огня и полностью остудить. Полученный сироп перемешать с томатным соком и поместить в морозильник. Как только масса начнет замерзать, осторожно подмешать в нее взбитые в крепкую пену яичные белки. Снова убрать в морозильник. Непосредственно перед подачей разложить мороженое по вазочкам и украсить листьями мяты.

Мороженое с инжиром

Ингредиенты:

500 г сливочного мороженого; 12 шт. спелого инжира; 2 ст. ложки жидкого меда; 2 ст. ложки миндального ликера; 2 ч. ложки молотой корицы.

Приготовление:

Размягченное мороженое слегка перемешать с медом и корицей (масса не должна быть однородной). Инжир очистить, разрезать на 4 части и выложить в вазочки для мороженого (вазочки желательно перед этим поставить на пару минут в морозильную камеру). Сбрызнуть инжир ликером, а сверху разложить мороженое.

Кокосовое мороженое

Ингредиенты:

50 г кокоса (кремообразного); 2 яйца – желток; ½ стакана сахарного песка; 1 ¼ стакана сливок (нежирных); 3 ст. ложки кокосового ликера; 150 мл сливок (взбитых жирных); 6 шт. маракуйи (мякоть).

Приготовление:

В морозильной камере выставьте самую низкую температуру. В миске взбейте кремообразный кокос с 2 столовыми ложками горячей воды. Добавьте яичные желтки и половину сахара, взбейте.

В сотейнике подогрейте обезжиренные сливки. Доведите до кипения и затем вылейте в смесь из желтков, энергично размешивая. Перелейте обратно в сотейник и готовьте на медленном огне, пока смесь слегка не загустеет. Дайте остыть. Добавьте кокосовый ликер и размешайте. В другой миске взбейте яичные белки до состояния густой пены, затем постепенно добавьте оставшийся сахар и взбейте. Переложите во взбитые жирные сливки, взбейте, а затем добавьте кокосовую смесь и взбейте все вместе.

Переложите смесь в неглубокий контейнер для заморозки. Закройте контейнер крышкой и замораживайте 3 часа. Переложите в миску, разомните вилкой или взбейте, чтобы разбить кристаллики льда. Затем положите смесь обратно в контейнер и поставьте в морозилку еще на 2 часа, после чего еще раз разбейте кристаллики льда и затем верните в морозилку на 2–3 часа. Достаньте мороженое из морозилки и оставьте при комнатной температуре на 20–30 минут. Подавайте с мякотью маракуйи.

Мороженое с кокосовой стружкой

Ингредиенты:

2 ст. ложки рисовой муки; 2 л молока; 10 г кардамона; 130 г сахара; 2 ст. ложки фисташек (молотых); 1 ст. ложка розовой воды; 3 ст. ложки кокосовой стружки.

Приготовление:

Муку перемешать с 5 столовыми ложками молока и отставить в сторону. Открыть коробочки кардамона, вынуть и размять семена. Оставшееся молоко вскипятить, добавить кардамон и уваривать до ⅔ объема 45 минут, часто помешивая. Молоко смешать со смесью из муки, сахаром и орехами. Варить 10 минут. Загустевшую жидкость охладить до комнатной температуры. Разложить по стаканам, зауженным книзу, и поставить в морозилку. Помешивать каждые 20 минут. Вынуть через 2 часа, опрокинуть мороженое в вазочки и украсить кокосовой стружкой.

Мороженое «Зыбкие миражи» (турецкая кухня)

Ингредиенты:

500 г мороженого; 4 сочные груши; 1 стакан сахарной пудры; 100 г шоколада, ½ стакана вина, ½ ч. ложки ванильного сахара.

Приготовление:

Сахарную пудру смешать с 1 стаканом воды и вином до полного растворения. Добавить ванильный сахар, прогреть на сильном огне в течение 10 минут, затем снять с огня. Груши очистить, разрезать пополам, удалить сердцевину, опустить в теплый сироп, поставить на огонь и проварить 3 минуты. Снять с огня, остудить, затем вынуть груши из сиропа, дать стечь жидкости и охладить. Перед подачей разложить в креманки по 2 шарика мороженого и 2 половинки груш, оформить растопленным шоколадом.

Фруктовое мороженое

Ингредиенты:

500 г очищенной малины или клубники; ½ л сливок; 5 ч. ложек сахара.

Приготовление:

Сливки смешать с сахаром, прокипятить и охладить. Ягоды протереть через сито или измельчить миксером. Охлажденные сливки взбить в крепкую пену, добавить ягоды и продолжать взбивать до образования однородной массы. Полученную массу выложить в формочки или стаканы и поставить в морозильник холодильника. При подаче на стол мороженое можно вынуть из формочек, окунув их в теплую воду. Мороженое можно украсить взбитыми в крепкую пену подслащенными сливками и целыми ягодами.

Мороженое из почек смородины

Ингредиенты:

1 стакан почек черной смородины; 2 стакана сахара; 4 стакана воды; ½ стакана лимонного сока; 1 ч. ложка желатина.

Приготовление:

В горячий сахарный сироп опустить почки черной смородины, добавить лимонный сок, остудить и процедить. Желатин предварительно замочить в небольшом количестве холодной воды, залить 2–3 столовыми ложками горячего сиропа, полученную смесь поместить в мороженицу.

Мороженое с вишнями мараскино

Ингредиенты:

300 г вишен мараскино; ⅔ стакана кусочков полусладкого шоколада; 2 ст. ложки вишневого сока; 2 ст. ложки ликера «Амаретто» или 1 ч. ложка миндального экстракта; 1,5–2 кг ванильного мороженого.

Приготовление:

Вишни разрежьте пополам. В емкость поместите вишни, квадратные кусочки шоколада (величиной 1 см), вишневый сок и ликер. Мороженое растопите в микроволновке так, чтобы оно стало мягким, но не жидким. Можно мороженое оставить на некоторое время при комнатной температуре, чтобы достичь такого же результата. Ложкой выложите мороженое в емкость с вишнями. Быстро перемешайте все ингредиенты до однородной массы. Переложите мороженое в контейнер с плотно закрывающейся крышкой, поставьте в морозилку как минимум на 4 часа. При подаче выложите по 3–4 шарика мороженого на каждую порцию. Мороженое может храниться в морозильной камере до одной недели.

Мороженое с фруктовым ассорти

Ингредиенты:

Шарики ванильного мороженого; ½ стакана нарезанных фруктов и ягод (апельсин, клубника, банан, виноград, киви и т. д.); 2 ст. ложки любого фруктового соуса; 1 вафля для гарнира; 2–3 ст. ложки холодного апельсинового сока.

Приготовление:

Подготовьте красивые стеклянные бокалы или креманки для мороженого. Положите на дно креманок фрукты, полейте апельсиновым соком. Сверху положите по 2 шарика ванильного мороженого на порцию. Полейте соусом. Гарнируйте кусочками вафли.

Вегетарианское мороженое

Ингредиенты:

Манная крупа; соль, сахар по вкусу; свежевыжатый лимонный сок; клубничное варенье.

Приготовление:

Сварить густую манную кашу на воде, добавив соль, сахар и свежевыжатый лимонный сок (также можно во время варки добавить лимонную цедру, а по окончании удалить ее). В готовую кашу добавить растительного масла без запаха (можно добавить немного фруктового сока для окраски) и, хорошо перемешав, выложить на большое блюдо или противень, предварительно смазанный маслом. Вынести на холод или поставить в холодильник, после чего, нарезав на кубики или ромбики, положить в вазочки, полив сверху клубничным вареньем или украсив клубникой, перетертой с сахаром.

Мороженое по-льежски

Ингредиенты:

8 г растворимого кофе; 10 г кипящей воды; 20 г сахарного песка; 1 яичный желток; 80 г 30 %-ных сливок.

Приготовление:

Растворимый кофе развести кипятком. Сахар растворить в воде и варить в металлической посуде до тех пор, пока с концов зубьев опущенной в сироп вилки не будут вытягиваться нити. Яичные желтки растереть, затем влить тоненькой струйкой сахарный сироп, продолжая растирать до загустения. Затем влить кофе, размешать, охладить до комнатной температуры и соединить с предварительно взбитыми на льду сливками. Полученную массу поставить в холодильник и выдержать там до начала застывания. Вновь взбить в течение 1 минуты. После этого разлить по креманкам и снова поставить в холодильник. Как только мороженое загустеет, подать к столу.

Яблочное мороженое

Ингредиенты:

200 г яблок; 30 г сахарного песка; 50 мл сливок.

Приготовление:

Яблоки вымыть, разрезать на крупные куски (семенную камеру не удалять!) и пересыпать сахаром. Когда выделится сок, поставить на огонь и варить до мягкости. Разваренные яблоки протереть через сито, охладить и взбить миксером, вливая тонкой струйкой охлажденные сливки. Можно заменить сливки молоком.

Ореховое мороженое с кардамоном

Ингредиенты:

8 стаканов молока; 12 шт. кардамона (зеленые толченые стручки); 3 ст. ложки сахара; 3 ст. ложки миндаля (нарубленного, поджаренного); 2 ст. ложки фисташек (нарубленных); веточки мяты.

Приготовление:

Поместите молоко и стручки кардамона в широкую кастрюлю и доведите до кипения. Убавьте огонь до среднеслабого и варите, часто помешивая, около 30 минут, пока молоко на две трети не уварится. Выберите шумовкой кардамон.

Добавьте сахар и размешайте, положите миндаль и половину фисташек и варите еще 5 минут. Охладите. Перелейте уварившееся молоко в пластмассовую емкость, накройте и поставьте в морозилку на 2–3 часа, чтобы масса примерзла у краев. Переложите в кухонный комбайн с металлической насадкой и взбейте до однородной массы. Переложите обратно в пластмассовую посуду, накройте и поставьте в морозилку еще на 1 час. Тем временем положите 6 отдельных формочек в морозилку для охлаждения.

Переложите наполовину замороженную смесь в формочки, плотно утрамбовав. Накройте и положите в морозилку на 2–3 часа, чтобы масса окончательно застыла. Перед подачей окуните формочки на несколько секунд в горячую воду и опрокиньте на блюдо. Подавайте сразу, посыпав оставшимися фисташками и украсив веточками мяты.

Клубничное мороженое по-неаполитански

Ингредиенты:

500 г клубники (протертой); 100 г сахара; 350 г сливок (взбитых); свежая клубника; листья мяты.

Приготовление:

Взбейте клубнику с сахаром в миксере. Полученную однородную массу и сливки вылейте в мороженицу.

Способ замораживания: в средних размеров посуде слегка взбейте сливки, добавьте протертую клубнику. Смесь разлейте по формочкам, закройте крышками и поместите в морозильную камеру. Замораживайте от 3 до 6 часов в зависимости от модели морозильника. В процессе замораживания 2–3 раза взбейте смесь вилкой.

Храните в закрытой посуде.

Мороженое из кофе со сгущенным молоком

Ингредиенты:

На банку кофе со сгущенным молоком – 2 стакана воды.

Приготовление:

Кофе со сгущенным молоком из банки выложить в кастрюлю, развести его горячей водой, размешать, вскипятить. После охлаждения перелить в форму, а в дальнейшем замораживать так же, как и сливочное мороженое. Таким же способом можно приготовить мороженое из какао со сгущенным молоком.

Кофе замороженный

Ингредиенты:

50 г кофе; ½ л воды; 3 желтка; 100 г сахара; ¼ л молока; ванилин по вкусу; взбитые сливки.

Приготовление:

Сварить 50 г кофе в ½л воды. 3 желтка растереть с сахаром (100 г) в пену, постепенно залить молоком (¼ л) и проварить на пару до густоты, непрерывно взбивая. Охладить и смешать с охлажденным кофейным отваром. Добавить ванилин по вкусу. Заморозить так, чтобы мороженое было полужидким. Разложить в блюдца, сверху покрыть взбитыми с сахаром сливками.

Сливочное мороженое с киви

Ингредиенты:

5 свежих ягод киви; 1 стакан сахарного песка; 4 яичных желтка; 1 стакан молока; 1 ст. ложка ванилина; 2 стакана хорошо охлажденных сливок; щепотка соли.

Приготовление:

Очистите киви и порежьте на мелкие кусочки, после чего засыпьте ½ стакана сахарного песка и оставьте на 2–3 часа. Затем остудите в холодильнике.

Взбейте яичные желтки, оставшийся сахарный песок, молоко и ванилин. Поставьте полученную смесь над горячей водой и, взбивая, доведите смесь до густого состояния.

Охладите полученную массу, поставив ее на кусочки льда, не прекращая взбивать. Добавьте сливки и соль и еще раз хорошо взбейте.

Полученную массу залейте в машину для мороженого и замораживайте согласно инструкции. Когда мороженое будет наполовину готово, добавьте киви и продолжайте заморозку. Рассчитано на 1 л мороженого.

Земляничное мороженое по-итальянски

Ингредиенты:

500 г сливочного мороженого; 150 г взбитых сливок; 1 стакан земляничного сока; 1 стакан клубничного сиропа; 2 ст. ложки лимонного сока.

Приготовление:

Размягченное мороженое перемешать со взбитыми без сахара сливками. Затем влить земляничный и лимонный соки и клубничный сироп. Перемешать и выложить в смоченную водой круглую форму с отверстием посередине. Поместить в морозильную камеру. Перед подачей на стол опрокинуть застывшее мороженое на блюда и наполнить пустую середину ягодами земляники.

Малиновое мороженое с фисташками

Ингредиенты:

500 г малины; 100 г сахара; 600 мл сливок; 1 ч. ложка лимонного сока; 1 ст. ложка ванильного сахара; 25 г рубленых фисташек.

Приготовление:

Малину несколько раз промыть в стоячей воде, удаляя каждый раз всплывающий на поверхность мусор, после чего откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем ягоды смешать в миске с сахаром, раздавить вилкой и поставить на 2 часа в холодильник. Через 2 часа взбить ⅔ нормы сливок в крутую пену. Малину протереть через сито, добавить лимонный сок, смешать со взбитыми сливками, накрыть алюминиевой фольгой и поставить на 3 часа в холодильник для застывания. Непосредственно перед подачей на стол взбить в крутую пену оставшиеся сливки и наполнить ими шприц. Из мороженого с помощью специальной ложки сделать шарики и разложить их на 4 десертные тарелки. Украсить розочками из взбитых сливок и посыпать рублеными фисташками.

Время приготовления: 30 минут.

Время на настаивание: 2 часа.

Время на замораживание: 3 часа.

Мороженое с фисташковой халвой

Ингредиенты:

3 яйца – желток; ½ стакана сахара (очень мелкого); ¼ стакана сливок (негустых); 1¼ стакана сливок (густых); 110 г халвы (фисташковой); фисташки (рубленые, для украшения) – по вкусу.

Приготовление:

Отрегулировать до самого нижнего предела температуру в морозильной камере.

Взбить яичные желтки вместе с мелким сахаром до светлой густой пены. Вылить негустые сливки в небольшую кастрюлю и довести до кипения. Добавить горячие сливки во взбитые желтки. Переложить массу в жаропрочную миску, поставить ее в сковороду с кипящей водой и варить, постоянно помешивая, пока масса не загустеет настолько, что начнет прилипать к наружной стороне ложки. Процедить и дать ей остыть. Слегка взбить густые сливки, затем взбить их вместе с охлажденной массой. Добавить в нее халву и осторожно размешать.

Вылить смесь в емкость для морозильной камеры, накрыть и замораживать 3 часа или пока смесь не замерзнет наполовину. Как следует перемешать, ломая кристаллы льда, затем снова поставить в морозильник до полного застывания. Вынуть мороженое из морозильника за 15 минут до того, как подавать его к столу, чтобы оно достаточно размягчилось и приобрело насыщенный вкус. Украсить фисташками.

Фруктовое мороженое с клубникой и лимоном

Ингредиенты:

2 лимона (порезанного крупно); 800 г сахарной пудры; 1,8 кг клубники; сок 2 лимонов.

Приготовление:

Положить кусочки лимона в кухонный комбайн или блендер с сахаром и обрабатывать, пока не получится лимонное пюре с сахаром. Переложить смесь в миску. Сделать пюре из клубники и добавить к лимонному. Добавить половину лимонного сока, попробовать и добавить еще, если необходимо. Лимонный вкус должен быть сильным, но не сильнее клубничного.

Перелить в мороженицу или в специальную форму для заморозки в морозилке. Возможно, вам придется готовить смесь порциями в зависимости от размера вашей мороженицы.

На заметку: чтобы приготовить мороженое без специальной машины, вам нужно переложить смесь в подходящий для замораживания контейнер и поставить его в морозилку на 2 часа. Сначала нужно взбить смесь, заморозить до полутвердости, затем снова взбить и снова заморозить.

Пломбир ореховый

Растереть 8 желтков со 100 г сахара и ванилью, сбивать на плите, пока не загустеет, не давая закипеть. Перемешать с ½ кг молотых орехов. Сбить 2 стакана густых сливок, прибавить в них ½ стакана сахара, смешать с остывшими орехами и желтками. Заморозить в пломбирной форме.

Сливочный пломбир с ананасами

Ингредиенты:

1 ананас весом 1500 г; 2 стакана сахарного песка; 5 брикетов сливочного пломбира; 2 ст. ложки сахарной пудры.

Приготовление:

Ананас очистить от кожи, нарезать тонкими кружками, положить в миску рядами, пересыпав сахаром, поставить в холодильник на 1 час. Форму обсыпать сахарной пудрой, выложить дно ломтиками ананаса так, чтобы между ними не было пустого места, сверху положить слой пломбира, толщиной в палец, плотно умять ложкой. Стенки формы сплошь обложить ломтиками ананаса. На слой пломбира снова положить слой ананаса, затем снова слой пломбира – и так заполнить форму доверху. Поставить в морозильник на сутки. Перед подачей на стол обернуть форму горячим полотенцем, выложить содержимое на блюдо и сбрызнуть тем соком, что остался от ананаса, когда его засыпали сахаром.

Сливочный пломбир классический

Ингредиенты:

1 стакан цельного молока или жидких сливок; 150–200 г сахара; 5 желтков; 2 стакана густых сбитых сливок; 100 г цуката, лимонной цедры или ванили.

Приготовление:

Желтки и сахар растереть добела, развести ординарными сливками или молоком, размешать, заварить в кастрюле, т. е., мешая, довести до момента закипания, но не дать вскипеть. Тотчас положить ваниль или лимонную цедру. Немного погодя процедить в каменную чашку. Когда начнет остывать, перелить в форму, заморозить до половины готовности, чтобы мороженое имело вид жидкой кашицы. Если надо, то положить в это время цукат. Потом взбить сливки в густую пену, всыпать сахар, смешать их с мороженым, переложить в форму для пломбира, тщательно закрыть крышкой, засыпать льдом с солью на 2 часа. Подавая, выложить на блюдо салфетку, обложив ломтиками бисквита. Подобный пломбир подают также по порциям, вынимая каждую порцию ложкой на блюдечко. Цукат надо нарезать кубиками и предварительно спрыснуть его ромом. В пломбир можно класть сахара больше, чем в мороженое, так как кладутся еще сбитые сливки. Этот лишний сахар надо класть в желтки, а не в сбитые сливки, так как сливки от лишнего сахара могут опасть, сделаться жидкими. В сбитые сливки можно положить только по ½ столовой ложки самого мелкого сахара – на каждые ½ бутылки. Взбитые же сливки надо предварительно откинуть на сито, чтобы стекла вся жидкость, а потом уже класть их в пломбир.

Пломбир сливочный

Ингредиенты:

2 стакана густых сливок; 5 желтков; стакан жидких сливок; 150–200 г сахара; ½ или ¾ пакетика порошка ванили; 100–200 г цуката; 800 г соли.

Приготовление:

Желтки и сахар растереть добела, развести стаканом жидких сливок или молока, поставить в кастрюле на плиту, мешая лопаточкой, пока не погустеет, но не дать вскипеть. В горячее положить ванили или лимонной цедры, составить с плиты, мешая, процедить в фаянсовую посуду, остудить, перелить в форму от мороженого, заморозить до половины готовности, положить, выбивая лопаточкой, цукаты, смешать с 2 стаканами сбитых сливок. За 2 часа до отпуска засыпать льдом и лимонной солью.

Пломбир шоколадный

Ингредиенты:

1 стакан цельного молока; 50—100 г тертого шоколада; 4 желтка; ¾ стакана сахара; густые сливки.

Приготовление:

Вскипятить молоко, добавить шоколад, остудить. Растереть добела желтки и сахар, смешать с молоком, подогреть, мешая, но не дать вскипеть, процедить в форму, заморозить до половины готовности, смешать со взбитыми густыми сливками, засыпать форму льдом и солью часа на два.

Пломбир кофейный

Ингредиенты:

1 стакан жидких сливок; ½ стакана молотого или немолотого жженого кофе; 5 желтков; 1 стакан сахара; 2 стакана густых сливок.

Приготовление:

Жидкие сливки вскипятить, всыпать кофе, вскипятить, процедить сквозь салфетку, чтобы был стакан. Растереть добела желтки, сахар, развести вскипяченными сливками с кофе, поставить на плиту, подогреть до самого горячего состояния, но не кипятить. Влить в форму, заморозить до половины готовности. Сбить густые сливки, смешать все вместе, засыпать форму льдом и солью.

Пломбир рисовый

Ингредиенты:

½ стакана риса; молоко; 4 желтка; ваниль; 2 стакана сырых сливок.

Приготовление:

Перемыть в холодной воде рис, разварить в молоке до мягкости, тотчас протереть сквозь сито, положить в кастрюлю. Положить сахар, желтки, истолченную ваниль, смешать, поставить на плиту, мешая, подогреть, но не кипятить. Когда масса погустеет, отставить, остудить, влить в форму, заморозить до половины готовности, выбивая лопаточкой, смешать со сбитыми сырыми сливками. Можно прибавить мелко нарезанный померанцевый цукат, заморозить.

Перед отпуском выложить на блюдо, можно облить холодными заварными сливками, для чего взять 1½ стакана сливок или молока, 2 желтка, куска три сахара, поставить на плиту, подогреть, мешая, остудить, прибавить, по желанию, ложку рома или мадеры.

Подавая, можно также облить пломбир малиновым или вишневым сиропом.

Пломбир с вафлями

Ингредиенты:

2 стакана мелкого сахара; 3 стакана простых сливок; ¾ стакана густых сбивных сливок; ваниль; ½ лимона.

Приготовление:

Испечь вафли. Между тем взять сахар, обыкновенные сливки и палочку ванили, вдоль разрезанной, уварить до ⅓. Протереть сквозь сито, если масса не окажется гладкой. Поставить в холодную воду или на лед, начать сбивать лопаткой, прибавляя по капле лимонного сока от ½ лимона. Когда погустеет и побелеет, положить густые сбитые сливки, размешать. Взять шарлотную форму, положить слои этой массы, на нее – ряд вафель, смазать их вареньем из красной смородины. Потом положить слой сливочного масла. И так – до конца.

Вафли надо укладывать так, чтобы, будучи выложенными из формы, они не были видны, а были прикрыты сливочной массой. Уложить до самого верху. Закрыть плотно крышкой, замазать несоленым маслом, засыпать льдом и солью на 2 часа. Подавая, выложить из формы на блюдо на салфетку, как вынимается мороженое.

Пломбир яблочный

Ингредиенты:

4 желтка; ¾ стакана сахара; 2½ стакана сливок; яблоки; бисквиты.

Приготовление:

Взять желтки, сахар, 1 стакан сливок, но не дать вскипеть, процедить в форму, заморозить до половины готовности. Испечь яблоки, протереть их сквозь сито, сбить 1½ стакана сливок, смешать все вместе, сложить в форму, обложенную бисквитами, засыпать льдом и солью.

Пломбир чайный

Вскипятить стакан жидких сливок, всыпать столовую ложку зеленого чая, вскипятить, дать настояться, процедить. Растереть 5 желтков с ¾ стакана сахара, развести вскипяченными остывшими сливками, подогреть, мешая, но не дать вскипеть. Влить в форму, заморозить до половины готовности, смешать с 2 стаканами сбитых густых сливок, засыпать льдом и солью.

Пломбир миндальный

Ингредиенты:

100 г сладкого, 10 штук горького миндаля; 1 стакан цельного молока; 5 желтков; ¾ стакана сахара; 2 стакана сбитых сливок.

Приготовление:

Истолочь очень мелко миндаль, подливая воды, чтобы не замаслился, развести стаканом цельного молока, выжать, чтобы этого молока было 1 стакан. Смешать его с сахаром, растереть добела с желтками, подогреть, мешая, но не дать вскипеть, влить в форму, заморозить до половины готовности, смешать со сбитыми сливками, засыпать льдом и солью и т. д.

Пломбир из бешамеля, со сбитыми сливками

Ингредиенты:

2½ стакана молока; ⅔ стакана сахара; ½ стакана картофельной муки; 1½ стакана густых сбитых сливок; ягоды или фрукты из варенья.

Приготовление:

Вскипятить 2 стакана молока, добавить сахар, влить картофельную муку, размешанную в ½ стакана холодного молока, кипятить, мешая до готовности. Когда остынет, протереть сквозь сито, смешать с 1½ стакана сливок; положить обсахаренных ягод или фруктов из варенья, переложить в форму от мороженого, поставить на лед. Подавая, выложить на блюдо, облить вареньем или сиропом.

Мороженое молочное с ванилином (болгарская кухня)

Вскипятить 1 л молока с 300 г сахара. Хорошо взбить 6 яиц, добавить немного горячего молока, размешать и влить тонкой струйкой в посуду с кипящим молоком, непрерывно взбивая смесь венчиком. Отодвинуть на борт плиты и продолжать взбивать смесь на слабом огне до образования пузырей. Снять смесь с огня и охладить, периодически размешивая. Ароматизировать 2–3 пакетиками порошка ванилина и перелить в посуду для замораживания.

Мороженое молочное с кофе (болгарская кухня)

Залить 3 столовые ложки натурального кофе крупного помола 2 кофейными чашечками кипящей воды. Закрыть крышкой и выдержать полчаса; процедить через сито, а затем через марлю и добавить в яично-молочную смесь для обыкновенного молочного мороженого. Готовую смесь перелить в посуду для замораживания.

Древнерусский рецепт приготовления мороженого

Смешать творог со сметаной, добавить сахар, изюм. Из этой смеси хозяйки лепили различные фигурки, затем выставляли на мороз, чтобы закрепить форму, а хранили в кадке со льдом. Русская знать ела не такое примитивное мороженое, а замороженные десерты из сливок, апельсинов, яичных белков, вишен, смородины и клюквы.

Медовое ванильное мороженое

Ингредиенты:

¾ стакана сахарного песка; ⅓ стакана меда; ⅓ стакана воды; 1 яйцо; 3 стакана холодных сливок; 1 ст. ложка ванилина; щепотка соли.

Приготовление:

Сахарный песок, мед и воду, медленно подогревая, доведите до кипения так, чтобы растворился сахар, после чего снимите с огня и охладите.

Добавьте яйцо и хорошо перемешайте.

После этого бросьте в смесь кусочки льда и снова хорошо перемешайте.

Добавьте 1 стакан сливок и полученную смесь взбивайте 5 минут до загустения.

Добавьте оставшиеся сливки, ванилин, соль и опять хорошо взбейте.

Залейте смесь в машину для мороженого и замораживайте согласно инструкции. Рассчитано на более 1 л мороженого.

Мороженое с клубникой и арбузом

Ингредиенты:

500 г мороженого из арбуза; немного клубники; немного мякоти арбуза; сок 1 лимона; сок 1 апельсина; несколько долек лимона; несколько листочков мяты.

Приготовление:

Разложить в вазочки порезанные на кубики клубнику и арбузную мякоть. Полить смесью соков цитрусовых. Сверху положить мороженое. Украсить лимонными дольками и листиками мяты.

Мороженое сливочное с цукатом, изюмом, вареньем

Ингредиенты:

90 г сливочного мороженого или пломбира; 10 г цукатов (или изюма, или варенья, или джема).

Приготовление:

Если используются цукаты или изюм – промыть их кипятком (цукаты затем нарезать на мелкие кубики). Затем используемую добавку соединить с мороженым консистенции густой сметаны и перемешать до однородности. Полученную массу заморозить.

Мороженое из лепестков роз

Ингредиенты:

На 4 порции:*300 г лепестков роз; 250 г сахарной пудры; 200 г сливок; 300 г воды; 1 пакетик ванилина.*

Приготовление:

Сахар перемешать с ванилином, залить водой и кипятить в течение 5 минут. Полученным горячим сиропом залить предварительно вымытые лепестки роз и оставить до полного остывания. Сливки хорошо взбить, соединить с ранее приготовленной массой, переложить в контейнер для заморозки, закрыть крышкой и поместить в морозильник. Когда масса затвердеет, разложить ее в вазочки (лучше в прозрачные) или в высокие рюмки и украсить свежими цветами роз.

Йогуртовое мороженое с хурмой

Ингредиенты:

2 хурмы (крупные плоды); 1 ч. ложка лимонного сока; ½ стакана сахара; 2 ст. ложки кукурузного сиропа (светлого); 1 ч. ложка желатина; ¼ стакана молока; 1 стакан йогурта.

Приготовление:

Хурму разрезать на кусочки, удалить кожицу и косточки, измельчить в блендере вместе с лимонным соком, сахаром и кукурузным сиропом. В небольшом сотейнике желатин залить молоком и оставить на несколько минут. Поставить на огонь и, не доводя до кипения, растопить желатин до полного растворения. Добавить желатин в пюре из хурмы, туда же примешать йогурт. Поставить смесь в холодильник на несколько часов, пока йогурт не затвердеет. Не забывайте периодически размешивать, чтобы в йогурте не образовались крупные кристаллы.

Мороженое с медом, орехами и ягодами

Ингредиенты:

100 г мороженого; 100 г ягод (клубника, малина, земляника, абрикосы, смородина); 1 ст. ложка орехов (рубленых); 1 ч. ложка меда.

Приготовление:

Мороженое слегка оттаять, перемешать с медом и ягодами, посыпать толчеными орехами.

Рисовое мороженое с маракуйей и манго

Ингредиенты:

1 банка рисового пудинга; 6 ст. ложек фруктового соуса с маракуйей и манго; шафран (веточки) – по вкусу; 3 ст. ложки меда (жидкого); 1 апельсин (цедра и сок); 400 мл сливок (взбитых).

Приготовление:

Положить рис, соус и шафран в миску. Добавить мед, апельсиновую цедру и сок и перемешать. Венчиком взбить сливки в мягкую пену. Аккуратно добавить сливки в рисовую смесь.

Разложить по 6 формочкам для морозилки, накрыть каждую пленкой. Заморозить на 4–5 часов. Перевернуть готовое мороженое на тарелки и подавать с соусом.

Тропическое мороженое

Ингредиенты:

450 г ананаса (консервированного в сиропе, давленого); 2 л ванильного мороженого; 140 г кокосового молока; 60 мл ликера «Мидори»; 1 ст. ложка рома малибу; 400 г ананаса (свежего, порезанного); 340 г киви (очищенного и порезанного); 300 г карамболя (порезанного); 250 г папайи (порезанной пополам).

Приготовление:

Смазать маслом два контейнера размером 8х26 см и проложить пергаментом основание и стенки так, чтобы бумага была выше стенок контейнеров на 2 см. Слить консервированный ананас.

Соединить мороженое, молоко, консервированный ананас, ликер и ром в большой миске, перемешать. Разделить поровну между подготовленными формами. Накрыть и заморозить, пока мороженое не затвердеет.

Достать мороженое из контейнеров, перевернув их дном вверх, снять бумагу и нарезать каждый на 4 куска, а затем каждый еще пополам по диагонали. Подавать с фруктами.

Мороженое «Маракуйя»

Ингредиенты:

Маракуйя; концентрированное молоко с сахаром; ваниль.

Приготовление:

Выжать сок из плодов маракуйи. Смешать с молоком, небольшим количеством ароматизированной ванили и оставить замораживаться в холодильник. Охлаждать в течение часа, причем каждые 20 минут перемешивать с помощью блендера или венчиком (в отсутствие блендера). Сервировать в бокалах или креманках.

Кокосовое мороженое с базиликом и лаймом

Ингредиенты:

1 л мороженого (ванильного); 100 г кокоса (кремового, тертого); 2 лайма (цедра обоих, сок только одного); 1 пучок базилика (порванного); 200 г печенья (кокосового, раскрошенного).

Приготовление:

Размягчить мороженое и переложить в большую миску. Смешать кокос, цедру и сок лайма, базилик. Добавить в мороженое вместе с печеньем. Перемешать и снова заморозить до надобности.

Украсить цедрой лайма и подавать.

Иллюстрации

Десерт «Романтика»

Торт-мороженое «Черный лес»

Десерт из мороженого с фруктами

Торт-мороженое «Сочная ягодка»

Мороженое с клубникой и шоколадом

Мороженое с малиной

Мороженое «Мокко»

Фруктовое мороженое

Черничное мороженое

Шоколадное мороженое с медом и фисташками

Мороженое с вином «Марсала»

Десерт из мороженого с персиками

Английский пудинг с мороженым

Десерт из шоколадного и клубничного мороженого

Торт с мороженым

Йогурт с замороженным соком

Ассорти из мороженого

Пирог с мороженым

Торт-мороженое с орехами

Десерт из мороженого с черешней и шоколадом

Мороженое с фисташками и миндалем

Мороженое с вишней и шоколадом

Карамельное мороженое

Вафли с мороженым

Салат фруктовый с мороженым

Торт-мороженое с шоколадом

Мороженое праздничное

Мороженое с персиками

Мороженое с фруктово-сливочным гарниром

Пломбир классический

Торт-мороженое с фруктами и печеньем

Сливочный и кофейный пломбир

Банановое мороженое

Ассорти из фруктового мороженого

Мороженое из йогурта с кусочками персика

Медовое ванильное мороженое

Фруктовый салат с мороженым

Мороженое праздничное с грушами

Мороженое с корицей

Мороженое клубничное

Мороженое с дыней и миндальным соусом

Замороженный йогурт с апельсиновым соком и фруктами

Кулфи

Замороженный клубничный йогурт

Жареный ананас с мороженым

Лимонное мороженое под соусом из шиповника

Десерт из яблочных чипсов с мороженым

Кокосовое мороженое

Творожно-фруктовое мороженое